

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|--|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries in Trüffeljus | 40 |
| * Sautierte Languste mit Kürbis-Chutney
und Hummersoße | 60 |
| * Lauchpürée mit Geflügel-Velouté
und weißen Trüffel aus ALBA | 60 |

Herbstmenü

Terrine von Steinbutt und Langusten
mit Kaviar-Creme-fraiche

*

Rinderfilet in Trüffeljus
mit Petersilienwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Valrhona-Praliné-Parfait
mit Heidelbeeren

Menü als 3-Gang	86
Menü als 4-Gang	98

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann!



Menü

Gänseleberterrinen mit Sauternes-Gelee,
Feigen-Confit, Haselnuss-Vinaigrette und altem Balsamico

*

Rahmsüppchen
von Krause-Glücke-Pilzen
(+ weiße ALBA-Trüffel + 24)

*

Portugiesischer St. Petersfisch
in der Parmesankruste und Champagnersoße

*

Passionsfruchtsorbet
mit Sekt-Granitée

*

Pfälzer Rehrücken
mit Sellerie

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Mousse von weißer Ivoire-Schokolade
mit Pistazieneis und Zwetschgen-Espuma

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

