

ZUR EINSTIMMUNG

KALT

GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE
MIT FRANZÖSISCHEN ANCHOVIS & OLIVENÖL
MEERSALZ | ZITRONENPFEFFER

6,00 PRO STÜCK

PILZSALAT
MIT PETERSILIENCREME & CHICORÉE

9,00 PRO STÜCK

TARTLETTE
BERNSTEIN MAKRELE | YUZU MAYONNAISE

6,00 PRO STÜCK

WARM

BLUMENKOHL - FALAFEL
IN CHILI & GEWÜRZESSIG EINGELEGT

6,00 PRO STÜCK

SPICY HOKKAIDOKÜRBIS
IN GEREIFTER SOYASAUCE EINGELEGT
SESAM | THAIBASILIKUM

6,00 PRO PORTION

GEBACKENE KABELJAUBÄLLCHEN
MIT SAFRAN & LEICHTER AIOLI

8,00 PRO STÜCK

EINBLICK IN UNSERE KÜCHE 🌿

Neben unserer Á la carte Auswahl möchten wir Sie herzlich dazu einladen, unser Menü zu entdecken. – eine kulinarische Reise durch die französische Klassik und Interpretationen der Moderne.

Das Menü wird in sechs Gängen serviert und ist mit besonderem Augenmerk auf Harmonie komponiert.

<i>5 Gänge</i>	<i>159,00</i>
----------------	---------------

<i>5 Gänge vegetarisch</i>	<i>114,00</i>
----------------------------	---------------

Auf Wunsch begleiten wir Ihr Menü gerne mit passenden Getränken.

<i>Weinbegleitung</i>	<i>95,00</i>
-----------------------	--------------

<i>alkoholfreie Getränkebegleitung</i>	<i>70,00</i>
--	--------------

À LA CARTE

VORSPEISEN

HERBSTLICHER SALAT

SCHWARZWURZEL & FELDSALAT
HERBSTTRÜFFEL | HASELNUSS

21,00

TATAKI

HEIMISCHE BETE LEICHT GEGRILLT
ROTER SHISO | KALAMANSI

18,00

GEBEIZTE GELBFLOSSENMAKRELE

MIT FRÜHLAUCH & ENOKIPILZEN
PONZU | GERÖSTETER SESAM

29,00

KONFIERTE STECKRÜBE & STECKRÜBENPÜREE

MIT SALZZITRONENSCHAUM & CHIMICHURRI

18,00

HAUPTGÄNGE

HOKKAIDOKÜRBIS

GNOCCHI & KÜRBISSCHAUM
KERNE | KERNÖL | ROTES CHICOREE

32,00

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

MIT WACHOLDER & DEMI GLACE
GEFLÄMMTE ZWIEBEL | BROMBEERE | KAROTTEN-INGWERPÜREE

62,00

THOMAS MARTIN – MEINE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

ALTER BALSAMICO & KALBSJUS
SCHALOTTE | KAPERN | CRÈME FRÂCHE

28,00

SAMTSUPPE VOM HUMMER

CHAMPAGNER & CRÈME DOUBLE
ZUCKERSCHOTEN | ESTRAGON

29,00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK

VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

48,00

AUF DER HAUT GEBRATENER WOLFSBARSCH

PILZSCHAUM | BLATTSPINAT | POMMES FONDANT | TRÜFFEL-PILZSALAT

49,00

KNUSPRIGE ENTE FÜR 2 PERSONEN IN 4 GÄNGEN SERVIERT

VORAB SERVIEREN WIR EINE PILZ CONSOMMÉ MIT ENTE UND BUCHENPILZEN

DIE BRUST MIT BERGPFEFFERJUS

ROTKOHL | KARAMELLISierter APFEL | BRIOCHE KNÖDEL

DAZWISCHEN EIN MANDARINENSORBET

KEFIRES PUMA | THAIBASILIKUM

ZUM ABSCHLUSS

DIE KEULE MIT JUS VOM GERÖSTETEM SESAM UND GEREIFTER SOYASAUCE
FRÜHLAUCH | ASIATISCHEM SALAT | DIM SUM

89,00 P.P.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen MwSt.
All prices are quoted in euros including the applicable statutory VAT.

AUS UNSERER PATISSERIE

DESSERT

VIERLÄNDER ZWETSCHGE

JOGHURT-KARDAMOMEIS | NUSSPRALINÉ

22,00

KARAMELLISIERTE ANANAS & VANILLE

KOKOS-SORBET | LIMETTE | ATSINA CRESS

24,00

KÄSE

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

SAISONALE SORTEN

TRAUBEN | APRIKOSENSENF

24,00

DIGESTIVE BRÄNDE & GEISTE

4 CL

PIEKFEINE BRÄNDE

Mirabellenbrand	15,00
Alter Kirschbrand aus dem fass	17,50
Alter tresterbrand - Gewürztraminer	17,50
Alter zwetschgenbrand	17,50
waldhimbeergeist	15,00

nonino

nonino chardonnay di barrique	13,50
Il Merlot di nonino Grappa	15,50
Il moscato di nonino grappa	15,50

AFTER DINNER COCKTAILS

FRENCH PRESS MARTINI	15,00
ESPRESSO WODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	

BLACK MANHATTEN	15,00
WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	

AMARETTO SOUR	14,00
AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEISS	