

MENU DU CHEF

GEBEIZTER FAROER LACHS DIG|JIL
JOGHURT | KOPFSALAT | DILL
CURED FAROE SALMON - YOGHURT | LETTUCE | DILL

GAZPACHO „VERDE“ AJIL
GRÜNE PAPRIKA | OLIVENÖL | BLÜTEN
GAZPACHO „VERDE“ - GREEN PEPPER | OLIVE OIL | FLOWERS

GEGRILLTER WOLFSBARSCH BID|G|LN
BOUILLABAISSEJUS | ARTISCHOCKE | ZUCCHINI
GRILLED SEA BASS - BOUILLABAISSE SAUCE | ARTICHOKE | COURGETTE

SORBET VOM GRÜNEN APFEL I|L
INGWER | MEERSALZ
GREEN APPLE SORBET - GINGER | SEASALT

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN G|IL
MIT KAMPOTT PFEFFER JUS
WALDPILZE | KIRSCHEN | SELLERIE
ROASTED SADDLE OF VENISON - MUSHROOMS | CHERRY | CELERIAC

HIMBEEREN „ROMANOFF“ A|C|G|H
VANILLE | BAISER | ZITRONE
RASPBERRIES „ROMANOFF“ - VANILLA | MERINGUE | LEMON



6 GANG 162

6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & WOLFSBARSCH 115

4 COURSES WITHOUT SORBET & SEA BASS

6 GANG WEINBEGLEITUNG (OHNE SORBET) 104

6 COURSES WINE PAIRING (WITHOUT SORBET)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86

4 COURSES WINE PAIRING

MENU VERT

BUNTE TOMATEN AUS DER REGION AIGIILL
OLIVENÖL | BASILIKUM | ZIEGENFRISCHKÄSE
COLORFUL TOMATOES - OLIVE OIL | BASIL | FRESH GOAT CHEESE

GAZPACHO „VERDE“ AIIIL
GRÜNE PAPRIKA | OLIVENÖL | BLÜTEN
GAZPACHO „VERDE“ - GREEN PEPPER | OLIVE OIL | FLOWERS

GEDÄMPFTER PAK CHOI KJL
KAROTTE | KOKOS | ZITRONENGRAS
BRAISED PAK CHOI - CARROT | COCONUT | LEMONGRASS

SORBET VOM GRÜNEN APFEL IIL
INGWER | MEERSALZ
GREEN APPLE SORBET - GINGER | SEASALT

SAFRANRISOTTO GIIIL
GEGRILLTES GEMÜSE | PARMESAN | RUCOLA
SAFFRON RISOTTO - GRILLED VEGETABLES | PARMESAN CHEESE | ROCKET SALAD

VIERLÄNDER APRIKOSE AICIGIH
JOGHURT | PISTAZIE
„VIERLÄNDER“ APRICOT - YOGHURT | PISTACHIO



6 GANG 120
6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & PAK CHOI 92
4 COURSES WITHOUT SORBET & PAK CHOI

6 GANG WEINBEGLEITUNG 64
6 COURSES WINE PAIRING

4 GANG WEINBEGLEITUNG 55
4 COURSES WINE PAIRING

À LA CARTE & CLASSIQUE |

VORSPEISEN | ENTRÉE

TATAR VOM KALBSFILET <small>AIGIJJL</small> SCHALOTTE VINAIGRETTE ESTRAGON <i>VEAL TATAR - SHALLOT VINAIGRETTE TARRAGON</i>	26,00
SAMTSUPPE VOM HUMMER <small>BIGIIL</small> CHAMPAGNER ZUCKERSCHOTE <i>LOBSTER BISQUE - CHAMPAGNE SUGAR SNAP PEAS</i>	29,00
30 GRAMM IMPERIAL KAVIAR „SELECTION“ <small>AICIDIGL</small> BRIOCHE CRÉME D'ISIGNY <i>IMPERIAL KAVIAR - BRIOCHE CRÉME D'ISIGNY</i>	59,00
WATTENMEER AUSTERN <small>BIGIIL</small> VOM REGIONALEN PARTNER „AUSTERREGION“ ZITRONE SCHALOTTEN VINAIGRETTE <i>WADDEN SEA OYSTERS - LEMON SHALLOT VINAIGRETTE</i>	STÜCKPREIS 8,50

HAUPTGÄNGE | LES PLATS

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER <small>GIIIL</small> RISOTTO SAFRAN PETERSILIE <i>BRAISED SHOULDER OF OH - SAFRAN RISOTTO PARSLEY</i>	48,00
GEBRATENER NORDSEESTEINBUTT <small>AIDILIG</small> BEURRE BLANC BLATTSPINAT KARTOFFELSCHNEE <i>FRIED TURBOT - BEURRE BLANC SPINACH POTATOSNOW</i>	69,00

KLASSIKER | FÜR ZWEI PERSONEN CLASSIQUE

JACOBS FISCHSUPPE <small>AIFIGIILIHIO</small> EDELFISCHE & KRUSTENTIERE GERÖSTETES LANDBROT SAUCE ROUILLE <i>JACOBS FISH SOUP - ROASTET BREAD SAUCE ROUILLE</i>	69,00 P.P
---	------------------

NACHSPEISEN | DESSERT

HIMBEEREN „ROMANOFF“ AICIGIH VANILLE BAISER ZITRONE <i>RASPBERRIES "ROMANOFF" - VANILLA MERINGUE LEMON</i>	21,00
VIERLÄNDER APRIKOSE AICIGIH JOGHURT PISTAZIE <i>„VIERLÄNDER“ APRICOT - YOGHURT PISTACHIO</i>	22,00
BRILLAT SAVARIN & HEIMISCHER BÄRLAUCH GIL FEIGE ROTER PORTWEIN <i>BRILLAT-SAVARIN & WILD GARLIC - FIG RED PORT</i>	24,00

DIGESTIVE & AFTER DINNER COCKTAILS |

FRENCH PRESS MARTINI ESPRESSO VODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	15,00
MANGO CHILI MARGARITA WEIßER TEQUILA CONTREAU MANGO JALAPENO	17,50
QUEEN IMELDA RUM WERMUT VANILLE MARACUJA EIWEIF	18,00

GERNE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN AUCH UNSEREN DIGESTIVWAGEN

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
L=SELLERIE, M=SENF, N=SESAM, O=SULPHITE, P=LUPINEN, R=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSSTOFF, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 =GESCHWEFELT, 6 =GESCHWÄRZT, 7
=PHOSPHAT, 8 =MILCHEIWEIF,
9 =KOFFEINHALTIG, 10 =CHININHALTIG, 11 =SÜßUNGSMITTEL, 13 =GEWACHST

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2022 SANCERRE PASCAL JOLIVET LOIRE FRANKREICH <i>GELBES STEINOBST BUTTERGEBÄCK KRAFTVOLL</i>	11,00 70,00
2023 WEIßBURGUNDER TRADITION CANTINA TERLAN I. SÜDTIROL ITALIEN <i>STEINFRÜCHTE VEGETABIL KRÄUTER</i>	10,50 65,00
2013 ROTHENBERG GG - RIESLING WEINGUT WEGELER RHEINGAU DEUTSCHLAND <i>MIRABELLE SÜßHOLZ BLÜTENHONIG</i>	19,50 115,00
2022 ACHLEITEN SMARAGD - VELTLINER DOMÄNE WACHAU WACHAU ÖSTERREICH <i>BIRNE PFEFFER MINERALISCH</i>	13,00 75,00
2022 SAINT AUBIN „LE PUIITS“ THOMAS MOREY BURGUND FRANKREICH <i>KANDIERTE ZITRONE BRIOCHE VANILLE</i>	22,50 135,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2023 MIRAVAL ROSÉ PITT & PERRIN PROVENCE FRANKREICH <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	12,50 75,00
---	---------------

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2021 DAS KLEINE KREUZ WEINGUT RINGS PFALZ DEUTSCHLAND <i>DUNKLE KIRSCHEN SCHLEHE SAMTIGE TANNINE</i>	13,50 80,00
2019 BLAUFRÄNKISCH RESERVE WEINGUT MORIC BURGENLAND ÖSTERREICH <i>SCHWARZKIRSCHEN WALDBEEREN TRAGENDE TANNINE</i>	18,00 108,00
2017 STEINWINGERT WEINGUT BECKER PFALZ DEUTSCHLAND <i>HOLUNDER WALDBODEN TABAK</i>	18,50 110,00
2020 IL PINO TENUTA DI BISERNO TOSKANA <i>DUNKLE BEEREN GEWÜRZE</i>	20,00 120,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

GLASWEISE 0,1 L AUS DEM CORAVIN AUSGESCHENKT

1995 S.L.V. CABERNET SAUVIGNON STAGS LEAP WINE CELLARS NAPA VALLEY USA <i>BEERENFRÜCHTE KAKAO SAMTIGE TANNINE</i>	57,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO "TEATRO" PODERE SALICUTTI TOSKANA ITALIEN <i>HIMBEERE SCHWARZKIRSCHEN HOLUNDERBEEREN</i>	45,00
2016 MEURSAULT DOMAINE FABIEN COCHE BURGUND FRANKREICH <i>KRÄUTER WALNUSSE</i>	27,00