

Kleines Degustationsmenü

Scheiben von Sankt-Jakobsmuscheln auf Taschenkrebsfleisch,
Corailcrème, eingelegte Gartengurken
und Gala-Apfel, Shoyumarinade

74 €

Wolfsbarschnitte „Ikejime“ mit Petersilienwurzeln
in Sardellenbutter und konfiertes Zitronen,
Emulsion von Wolfsbarschleber und altem Sherryessig

86 €

Mosaik von Moorhuhn- und Rebhuhnbrust
mit Entenleber, Kompott von roter Bete und Muskatkürbis,
Wildgeflügeljus mit grünem Pfeffer

78 €

Käseauswahl von
„Maître Bernard
& Jean-François Antony“

25 €

Délice von Itakuja-Schokolade „Pur Brésil“
mit Mango-Safransorbet und Passionsfruchtschaum,
Alphonso-Mangokompott und indischer Sauce

30 €

195 €

Torsten Michel, Chef de Cuisine
Logan Seibert, Chef-Pâtissier
Stéphane Gass, Sommelier
David Breuer, Maître

Großes Degustationsmenü

Terrine von marinierter Entenleber und Geflügelgelée
mit Muskat und Macis, kleiner Champignonsalat
in Nussölvinaigrette mit Herbsttrüffeln

64 €

Pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1
mit Imperialkaviar Auslese und jungem Zwiebellauch,
leichte Austernnage mit altem Reissessig

86 €

Krosse Rotbarbe mit kleinen Seeigelzungen,
Tamarillo und Orange, Croutons von geröstetem Bauernbrot,
Rotweinreduktion und Basilikum

72 €

Rücken und Schulter vom Hirschkalb aus dem Wienerwald
mit herblichem Gemüse, geschwenkten Pfifferlingen
und Wacholderjus mit Bourbon Pointu

72 €

Käseauswahl von
„Maître Bernard
& Jean-François Antony“

25 €

Gala-Apfel nach Art einer Tarte Tatin
mit Vanille-Karamell und Gavottes-Croustillants,
Apfel-Sanddornsorbet

30 €

Sauerkirschsorbet mit feiner Opaline,
Kirschbonbon und Mousseline von schwarzen Kirschen
auf Manjari-Ganache

30 €

245 €

Vegetarisches Menü

Delice von Butternutkürbis mit Ingwer und Sternanis, Kokoscrème
und Passionsfruchtcoulis, Kürbiskerne mit mildem Curry
und pikante Schalottenvinaigrette mit Koriander

56 €

Bouillon von gebratenen Waldpilzen
unter der Blätterteighaube gebacken, kleine Gemüseperlen,
gefüllte Pilzköpfchen und zarte Royale mit glatter Petersilie

42 €

Cannelloni von glasierter Bete
in leichter Meerrettichbutter mit Schnittlauch
und rote Bete-Sud mit Himbeeressig

64 €

Kompott von geschmortem Sellerie
mit feiner Kartoffelmousseline, Rosenkohlblättern
und Schwarzwurzel, Merlotsauce mit gehacktem Trüffel

64 €

Schaum vom Bleu d’Auvergne
auf eingelegten Bühler Zwetschgen
mit karamellisierten Walnussstreuseln „Fritz Kratzer“

15 €

Sorbet von sizilianischer Mandarine auf Sudachi-Baba,
Earl-Grey-Chantilly und Zitrusfrüchte-Coulis,
Sudachi-Crèmeux und schwarze Limette

30 €

185 €

Und . . .

VORSPEISEN UND SUPPEN

Mildgeräuchertes Rotbarbenfilet und Gillardeau-Austern
mit Imperialkaviar auf mariniertem jungem Lauch,
Champagnervinaigrette mit Schnittlauch, Meerrettich / 84 €

Essenz vom heimischen Überläufer
unter der Blätterteighaube gebacken, marinierte Entenleber,
Buchenpilze und kleine Gemüseperlen, knuspriges Samosa / 44 €

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Ingwer aromatisiert,
Kaisergranat und rote Riesengarnele,
karamellierte Kürbiskerne und zarter Krustentierflan / 46 €

HAUPTGERICHTE

Gebratene Sankt-Jakobsmuscheln „Jean-Luc Le Gall“
mit konfiertem Fenchel, Gewürztomaten und Weißweibuttersauce
mit Estragonessig und Dillspitzen / 86 €

Wildhase aus dem Burgenland nach königlicher Art
mit Entenleber und schwarzem Trüffel, Rosenkohlblätter
und Trompetenpfifferlinge, Rouennaiser Sauce mit Preiselbeeren
86 €

FÜR 2 PERSONEN

Seezunge mit Peperonis, Koriander und Zitrone gebraten,
gegrillte Shitake-Pilze und Brokkoli,
Bratenbutter mit Krustentierjus und gereiftem Reissessig / 170 €

Poularde aus dem Römertopf in 2 Gängen serviert:

Glasierter Brust mit Schwarzwurzel,
Wirsing und Albuferasauce, weißer Trüffel aus Alba

Gezupftes Keulchen auf Waldpilzen, Bio-Eigelb
und Geflügelvelouté mit Vin Jaune, weißer Trüffel aus Alba
290 €

DESSERT

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Réunion“
mit Bananen-Maracujasorbet
auf Victoria-Ananas-Kompott und Kokoschaum / 35 €

Schwarzwälder Zuckerperle mit Sauerkirschsorbet,
Kirschwasserbonbon und Mousseline von Schwarzkirschen
auf Manjari-Schokoladenganache / 35 €

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.