

## VORSPEISEN & SUPPEN

Glasierte Entenleberscheibe mit Waldpilzkompott und geschwenkten Pilzen aus dem Nordschwarzwald, Schupfnudeln Annabelle und Albufeirasauce mit Vin Jaune	74,00
Salat von gegrilltem Hummer, Sankt Jakobsmuschel und Oktopus mit eingelegtem Paprika, jungem Sellerie mit Kokos und Escabèchemarinade mit Passionsfrucht und Koriander	96,00
Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1 mit Imperialkaviar und Zwiebellauch, leichte Austernnage mit Champagneressig aromatisiert	106,00
Essenz vom Überläufer mit kleinen Entenlebertortellini, Gemüseperlen und Enokipilzen, Topinky mit Überläufer-Schulter, Entenleber und Champignoncarpaccio Brun de Paris	52,00
Leichte Velouté vom Muskatkürbis mit Ingwer, zarter Krustentierroyale und Kaisergranat, Kammuscheln und wilden Garnelen, karamellierte Kürbiskerne	56,00

## FISCH & FLEISCH

Kross gebratener Färöer-Lachs und gegrillter Bauch BBQ mit Rosenkohlblättern und Petersilienwurzeln, Jus von gegrillten Lachskarkassen mit Baroloessig und Dillspitzen	86,00
Gegrillte Sankt Jakobsmuscheln mit glasiertem jungem Blumenkohl, Haselnüssen und sanft gegartem Wachteilegelb, Blumenkohlcoulis und Corailbutter + weißer Trüffel aus Alba nach Marktpreis	92,00
Kleiner Steinbutt mit kurz pochierten Gillardeau-Austern gefüllt, Imperialkaviar und Seeigel, gedämpfte Spinatspitzen mit Lauchzwiebeln und Zitrusfrüchten, Seeigelsauce mit Champagner	210,00 Für 2 Personen
Gebratenes Wildgeflügel aus der Burgenländer Jagd mit karamellisiertem Rotkohl, Rosenkohlblättern und Birnenschutney, Innereienroulton und Wacholderrahmsauce mit gehacktem grünem Pfeffer	nach Marktpreis
Wildhase aus dem Burgenland nach königlicher Art mit Entenleber und schwarzem Trüffel, herbstliches Gemüse und Maronenpüree, Rouennaiser Sauce mit Preiselbeeren	96,00
Kotelett vom heimischen Landschwein mit Blutwurstkruste, Maske, Bäckchen und krosse Ohren mit Spitzkohl, Weintrauben und Topaz-Apfel, Jus von geschmorter Brustspitze mit Senf, Schalotten und Petersilie	140,00 Für 2 Personen

## KÄSE & DESSERT

Käseauswahl von Maître Affineur Antony	28,00
Geschmolzener Stichelton mit eingelegten Bühler Zwetschgen 2021 und karamellisierten Walnussstreuseln von Fritz Kratzer	28,00
Soufflé Tarte Tatin mit Apfelsorbet und leichter Sauerrahm-Mousseline, Apfelperlen in mildem Cidresud und Gavottes croustillantes	36,00
Zuckerperle mit Mandarinsorbet und Mandelmilchschaum auf kleinem Companero-Rum-Savarin, Zitrusfrüchtekompott und Maronenvermicelles, Dulcey crèmeux	36,00

## KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

Terrine von marinierter Entenleber, Kalbsbries und Wachtel in Geflügelgelée mit Muskat und Macis, konfierte Wachtelkeule und Wintersalate in Trüffelvinaigrette	245,00
Steinbutt und Gamba Carabinera in Krustentierbutter gebraten, Ceviche von wilden Garnelen mit Koriander, leichter Nantuasud mit Zitronengras	
Gebratenes Medaillon und geschmorte Schulter vom heimischen Reh mit Victoria-Ananas und Sellerie, Wildjus mit Bourbon Pointu und Wacholder	
Käseauswahl von Maître Affineur Antony	
Namelaka Surprise mit Carioca Espresso, Muscovado-Zuckerwatte und Schokoladensorbet Coeur de Guanaja mit Kokosinfusion	

## GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Scheiben von geräuchertem Färöer-Lachs und Sankt Jakobsmuschel mit Seeigel und Imperialkaviar, Vinaigrette von Seeigel, Bottarga und Kombu-Essig	265,00
Bretonischer Hummer vom Holzkohlegrill mit Pilzen aus dem Nordschwarzwald, Eigelbcrème und Champignonbutter mit Vin Jaune, Krustentierjus	
Gefüllte Rotbarbe mit Pinienkerncouscous und Gewürztomaten, Artischocken mit Sardellen-Kapernbutter und Innereisensauce	
Elsässer Taube mit Süßholz und Baharat gebraten, Köfte-Knusper und Taubensauce mit Arabica-Kaffee und schwarzer Limone	
Käseauswahl von Maître Affineur Antony	
Birnen Doyenné du Comice in Passionsfrucht-Safransud und Tahiti-Vanilleeiscrème	
Mandarinensorbet und Mandelmilchschaum auf Companero-Rum-Savarin, Zitrusfrüchtekompott und Dulceycrèmeux	

## VEGETARISCHES MENÜ

Mosaik von Knollensellerie, Herbsttrüffel und Topaz-Apfel mit Selleriepüree, Haselnüssen und jungen Zwiebelchen, Senfmarinade mit Nussöl und gehackten Trüffeln	215,00
Berlingots von roter Bete und weißen Rübchen mit Sorbet von roter Bete, geräucherter Rohmilchbutter und Meerrettich, gebundener Rotweinsud mit Himbeeressig	
Winterwurzeln im Backofen karamellisiert mit Dinkel und getrockneten Johannisbeeren, Coulis von konfiertem Chicorée mit Sanddorn	
Croustillants vom schwäbischen Bauernbrot mit Pilzen aus dem Nordschwarzwald, Eigelbcrème und Rosenkohlblättern, Champignonbuttersauce mit Vin Jaune	
Geschmolzener Stichelton mit eingelegten Bühler Zwetschgen 2021 und karamellisierten Walnussstreuseln von Fritz Kratzer	
Baba au Rhum und Ananas in kreolischer Sauce, Crème von Cannelés de Bordeaux, Piña Colada mit Kokos-Limoneneis	