

KALTE VORSPEISEN

Cannelloni von getrockneten Strauchtomaten und gebratenen Artischocken mit kleinem Salat von gegrilltem Gemüse, Pinienkernmarinade	48,00
Terrine von gebratener und marinierter Entenleber in weißem Portweingelee, eingelegte Früchte in Honigweincoulis, Nussölvinaigrette und Herbsttrüffel	58,00
Gebeizter Wildlachs „Kishū“ mit Scheiben von mildgeräuchertem Lachs, marinierten Gartengurken und Buchenpilzen, Wasabi und Shoyuvinaigrette	62,00
Carpaccio, Tatar und Croustillant von roten Riesengarnelen mit Thaispargel, Kokoscrème und Corailemulsion, würziges Krustentieröl mit Kaffir-Limette	78,00

SUPPEN

Perlhuhnnessenz mit Muskat und Macis aromatisiert, pochierte Wachteleier und gefüllte Shiitake-Pilze, Gemüseperlen und kleiner Trüffelcroûton	34,00
Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Ingwer und zartem Krustentierflan, wilder Garnele und Kammmuscheln, karamellierte Kürbiskerne	38,00

WARME ZWISCHENGERICHTE

Glasierte Entenleberscheibe mit Artischocken auf Spinatspitzen, krosse Artischockenchips an Geflügeljus mit Kapern und Rosinen	52,00
Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1 mit Imperialkaviar Auslese, jungem Zwiebellauch und leichter Austernnage mit Champagneressig	86,00

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Gefüllte Rotbarbe mit Bouillabaisse-Emulsion auf gedämpfter Kresse in Jus von geschmortem Gemüse mit Rotbarbenleber und Basilikum	68,00
Gebratene Sankt-Jakobsmuscheln mit konfiertem Fenchel, Fenchelcoulis und Gewürztomaten an Weißweibuttersauce mit Estragon	74,00
Gegrillte schottische Kaisergranaten mit Macadamianüssen und Peperonis in Mumbaicurrysud mit grünem Apfel, konfiertes Zitronen und Koriander	86,00
Gebratener Wolfsbarsch mit Fenchelstroh und Ricard flambiert mit gefülltem provenzalischem Gemüse an Pistoumarinade	2 Personen 150,00

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Sauté von Kalbsniere und -bries mit eingelegtem Kürbis, jungen Zwiebelchen und cremiger Kalbskopfsjus mit Senfkörnern, Schalotten und Blatt Petersilie	68,00
Kleine Wachtel mit Wacholder und Rosmarin gebraten an Gartenbohnen, Champignons und Herbsttrüffeln, reduzierte Geflügelsauce mit gehackten Trüffeln	76,00
Medaillons vom heimischen Reh mit zart angebratener Entenleberscheibe und glasierter Ananas, Jus von geschmorter Rehschulter mit Bourbon Pointu	82,00
Gratinierter Somafer-Lammrücken mit gegrilltem Bauch, Tomaten-Paprikasalsa und Lammfüßen und -zunge, Basilikumpesto	2 Personen 150,00

KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

Bretonischer Hummer, Taschenkrebs und Sankt-Jakobsmuschel
in zartem Meeresfrüchtegelee, Avocado- und Safrandip, Gemüsevinaigrette

195,00

Kross gebratenes Rotbarbenfilet mit milden Knoblauchschuppen
in Jus von geschmortem Gemüse mit Rotbarbenleber und Basilikum

Gegrillte Elsässer Taube mit Tannenhonig und schwarzem Pfeffer lackiert,
geschwenkte Artischocken und -chips an Limonen-Ingwersauce

Käseauswahl
vom Wagen

Inspiration von Azelia-Schokolade mit Haselnuss als Cremeux und Panna Cotta,
karamellisiertem Birnenkompott, Birnensorbet mit Tonkabohne

GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Terrine von gebratener und marinierter Entenleber in weißem Portweingelee,
eingelegte Früchte in Honigweincoulis, Nussölvinaigrette und Herbsttrüffel

245,00

Gefüllter kleiner Kalmar mit wilder Garnele und Kaisergranat
an Krustentiersud mit Kokos, grünem Apfel und Koriander

Tranche von geangeltem Atlantik-Steinköhler in Algenbutter gegart
auf gedämpftem Kressespinat, Austernsauce mit Schnittlauch

Gebratene Medaillons vom heimischen Rehrücken mit Selleriepüree,
glasierten Kirschen und Jus von geschmorter Rehschulter mit Wacholder

Käseauswahl
vom Wagen

Delice von Pekannuss-Brownies mit eingelegten Mirabellen
und Preiselbeeren, Zwetschgensorbet und Mandelcrème

Heidelbeersorbet mit feiner Opaline, Kräuterlikör-Knusperbonbon
und Génépi-Mousseline auf Heidelbeerkompott mit Tannenharzaroma

VEGETARISCHES MENÜ

Cannelloni von getrockneten Strauchtomaten und gebratenen Artischocken
mit kleinem Salat von gegrilltem Gemüse, Pinienkernvinaigrette

165,00

Gekühlte Bouillon von Gartengurken mit Emulsion von Wiesenkräutern,
Sorbet vom Sauerklee auf marinierten Gurken mit Bronzefenchel

Sanft gegartes Eigelb vom Landhuhn mit Pilzgelee auf Waldpilzkompott,
Petersilienpüree und geschwenkten Pfifferlingen, leichter Pilzsud mit Vin Jaune

Gefüllte provenzalische Gemüse mit kleinen Kartoffelgnocchi, Taggiasca-Oliven
und Paprikachutney, Jus von geschmortem Gemüse mit Basilikum

Tomme de Chèvre in Jurançon affiniert auf Walnussstreuseln
mit cremigen Sauerrahmeis „süß-salzig“, Kastanienhonig

Namelaka „Yuzu-Surprise“ mit Sorbet von grünem Apfel und Kardamom,
feine Quarkcrème mit Dill, Zuckerwatte und Apfel-Yuzucoulis