

Kleines Degustationsmenü

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

74 €

Wolfsbarschschnitte „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 Kokosschaum / 35 €

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

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Small degustationmenu

Scallop slices with meat of the brown crab, Corail crème, pickled cucumbers and Gala apple, Shoyu marinade

74 €

Sea bass „Ikejime“ with parsley root in anchovy butter and confitted lemon, emulsion of sea bass liver and old sherry vinegar

86 €

Mosaic of grouse and partridge with duckliver, compote of beetroot and muscat pumpkin, wild fowl jus with green pepper

78 €

Cheese selection from „Maître Bernard & Jean-François Antony“

25 €

Délice of Itakuja chocolate „Pur Brésil“ with mango saffron sorbet and passion fruit foam, Alphonso mango compote and indian sauce

30 €

195 €

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

Large degustationmenu

Terrine of marinated duckliver and poultry jelly with nutmeg and mace, champignon salad in nut oil vinaigrette with truffle

64 €

Poached Gillerdeau oysters No.1 with Imperial caviar and young onion leek, oyster sauce with old rice vinegar

86 €

Crispy red mullet with sea urchin, tamarillo and orange, croutons of roasted bread, red wine reduction and basil

72 €

Back and saddle of fawn from the Wienerwald with fall vegetables, tossed chanterelles and juniper jus with Bourbon Pointu

72 €

Cheese selection from „Maître Bernard & Jean-François Antony“

25 €

Gala Apple „Tarte Tatin“ with vanilla caramell and gavottes croustillants, apple sea buckthorn sorbet

30 €

Sour cherry sorbet with Opaline, cherry bonbon and mousseline of black cherries, Manjari ganache

30 €

245 €

Vegetarian menu

Delice of butternut pumpkin with ginger and star anis, coconut cream and passionfruit coulis, pumpkin seeds with mild curry and spicy shallot vinaigrette with coriander

56 €

Bouillon of roasted forest mushrooms cooked under puff pastry, vegetable pearls, stuffed mushrooms and Royale with parsley

42 €

Cannelloni of glazed beet in horseradish butter with chives and beetroot brew with raspberry vinegar

64 €

Compote of braised celery with potato mousseline, Brussel sprouts and black salsify, Merlot sauce with truffle

64 €

Foam of Bleu d’Auvergne with marinated plums and caramelized walnut crumbles „Fritz Kratzer“

15 €

Sorbet of Sicilian mandarine and Sudachi baba, Earl-Grey chantilly, citrus fruits coulis, Sudachi-Crèmeux with black lime

30 €

185 €

And . . .

STARTERS AND SOUPS

Mildly smoked red mullet filet and poached Gillerdeau oysters with Imperial caviar and marinated young leek, Champagne vinaigrette with chives, horseradish / 84 €

Essence of domestic wild boar cooked under puff pastry, marinated duckliver, shimeji mushrooms and vegetable pearls, crispy Samosa / 44 €

Creamy soup of muscat pumpkin flavoured with ginger, langoustine and king prawn, caramelized pumpkin seeds and crustacean flan / 46 €

MAIN COURSES

Roasted scallops „Jean-Luc Le Gall“ with confitted fennel, tomatoes and white wine butter sauce with tarragon vinegar and dill tips / 86 €

Wild hare from the Burgenland served a la royale with duck liver and black truffle, Brussel sprouts and fall trumpets, Sauce Rouennaise with cranberries / 86 €

FOR 2 PERSONS

Sole roasted with chili, coriander and lemon, grilled Shitake mushrooms and broccoli, roast butter with crustacean jus and matured rice vinegar / 170 €

Poularde from the Dombes cooked in the clay pot, served in two courses:

Glaced breast with black salsify, savoy cabbage and Albufera sauce, white truffle from Alba

Leg meat with mushrooms, egg yolk and poultry velouté with Vin Jaune, white truffle from Alba / 290 €

DESSERT

Passionsfruit soufflé „Île de la Réunion“ with banana maracuja sorbet and Victoria pineapple compote and coconut foam / 35 €

Black forest sugar pearl with sour cherry sorbet cherry brandy and mousseline of black cherries, Manjari chocolate ganache / 35 €

All prices shown are in Euro inclusive of VAT applicable. Please kindly note that our menu suggestions can change on seasonal frequency.