

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Crèmesuppe vom Topinambur mit altem Sherry, Herbsttrüffel
11.00

Zweierlei vom Thunfisch, Papayasalat, Wintergemüse süß-sauer
24.00

Gebratene Gänseleber
Trüffeljus, Tarte vom Rubinette Apfel
26.00

Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen, Röstbrot, Sauce Rouille
25.00

HAUPTSACHEN

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Blattsalat
44.00

Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten
Safrangemüsefond, hausgemachte Gnocchi
42.00**

In Kräuteröl konfiertes Filet vom Island-Rotbarsch
Topinambur, Limone, Kapern, Schnittlauch
42.00**

Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb, Trüffeljus
Herbstgemüse, kleiner Zwiebelkuchen
42.00**

Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd, Wacholdergewürzjus
geschmorter Kürbis, Brotknödel
38.00

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug