

## **ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH**

*Crèmesüpple vom weißen Bohnen, schwarzer Périgord Trüffel*  
16.00

*Gemüseacker im Winter*  
*konfierter Langustino & Sashimi vom Wolfsbarsch*  
24.00

*Hausgemachte Gänseleberterrine*  
*Quitte, Brioche*  
26.00

*Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen, Röstbrot, Sauce Rouille*  
25.00

*Rosette von handgetauchten Jakobsmuscheln und Topinambur, Kaviar*  
24.00

## **HAUPTSACHEN**

*Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten*  
*Salzkartoffeln, Blattsalat*  
44.00

*Filet vom Zander unter der Meerrettich-Zwiebelkruste*  
*Blattspinat, Hummertortellini*  
42.00

*Rücken vom Limousin Lamm*  
*handgerollter Couscous, eingelegte Rüben, Grünkohl*  
42.00

*Rücken vom Frischling aus heimischer Jagd, Wacholdergewürzjus*  
*kleine Spinatknödel, cremiger Wirsing*  
38.00

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