

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Variation vom Thunfisch à la Niçoise

26.00

*Gebratene Gänseleber auf Trüffeljus, karamalisierte Brioche
Zwetschgen und Sellerie*

29.50

*Gebeiztes Filet vom Schwarzwälder Färsenrind
junge Rote Bete, Belper Knolle*

26.00

*Storchenwirts Bouillabaisse von Atlantikfischen
Röstbrot, Sauce Rouille*

26.00

*Lauwarmer bretonischer Hummer und kleines Hummersüpple
Tabouleh, Melone*

32.00

HAUPTSACHEN

*Filet vom Island Rotbarsch in Kräuteröl konfiert
Venere Reis, Safranschaum*

42.00**

*Filet vom Wildfang Steinbutt
Hummercroustillant, Erbsenmaultäschle, Champagnersauce*

48.00**

*Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb
Spitzkohl, Ravioli von der geschmorten Brust*

42.00**

*Rücken vom heimischen Sommerreh
Selleriecreme, Pfefferkirschen, Pfifferlinge*

46.00**

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