

## **ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH**

*Süpple vom ersten Bärlauch , Nordseekrabben*  
14.00

*Goldforelle „Matjes“, Tatar von Frühlingsgemüse  
Spargel aus dem letzten Jahr, Kräuteremulsion*  
26.00

*Hausgemachte Gänseleberterrine  
geröstetes Brioche, Quitte*  
29.00

*Tatar vom Schwarzwälder Färsenrind, eingelegtes Wintergemüse à la Borschtsch, Schmand*  
24.00

*auf Wunsch mit Kaviar > Prunier Tradition < 10 g  
zusätzlich 20.00*

*Gamba Carabinero auf weißer Bohnencreme  
Sud mit Cavatelli und Saubohnen, Périgord Trüffel*  
32.00

## **HAUPTSACHEN**

*Geangelter Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
Safrangemüse, Limonengnocchi*  
44.00\*\*

*Ganze Bretonische Seezunge - vom kleinen Boot - in Butter gebraten  
Stampfkartoffeln, Blattsalate*  
48.00

*Filet vom bretonischen Glattbutt  
Lauch, Topinambur - Tortellini, Périgord Trüffel*  
52.00

*Mit Schwarzwaldmiso marinierter Nacken und Rücken vom Mangalica Wollschwein  
Maiscreme, Papayasalat, Kohlrabi*  
38.00

*Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd, Gewürzjus  
Gemüse, gebratener Brotknödel, Quitte*  
44.00\*\*

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