

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