



Unsere aktuelle Speisekarte vom 11.01.2019

- * Salat mit gebratenem Kaisergranat in Kürbis-Apfel-Chutney 34,-- €
- * Terrine von Steinbutt-Atlantik-Hummer 17,-- €
- * Unsere Gänseleberterrine mit Sauternes-Dattelgelee und Piemonteser-Haselnußkroant 23,-- €
- * Wildfang-Tigergarnelen in Curry gebraten mit Fregola-Sarda und Kokossahne 32,-- €

- * Thaicurrysuppe mit Atlantik-Hummer 13,-- €

- * Steinbutt in der Parmesankruste 34,-- €

- * Hirschrücken in Cassisjus, Kartoffelknödel und Rotkraut 34,-- €

- * Pfälzer Rinderfilet in Trüffeljus 34,-- €

Änderungen vorbehalten



Menü I

Wintermenü

Terrine von Steinbutt und Atlantik-Hummer

*

Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen
in Malzbier-Kümmeljus

wahlweise

Faröer Lachs mit der Haut gebraten
auf Kartoffelpüree

*

Französischer Rohmilchkäse

*

Schokoladenparfait
mit Ananas-Sternanis-Kompott

44,-- €

Unsere Gänseleberterrine
mit Sauternes-Dattelgelee
und Piemonteser-Haselnußkrokant

*

Thaicurrysüppchen mit Atlantik-Hummer

*

Steinbutt in der Parmesankruste

*

Sorbet von der Willams-Christ-Birne

*

Hirschrücken in Cassisjus
Kartoffelknödel und Rotkraut

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Valrhona-Schokoladenträne
mit Himbeeren und Kokos-Eis

79,-- €

als 5-Gang-Menü 64,-- €
(ohne St.Petersfisch + ohne Sorbet)