



Jeunes Restaurateurs Menü

Gänseleber und Schokolade

Ananas | rosa Pfeffer

30 €

Glasiertes Kalbsherzbries

Wurzelgemüse „Ragout fin“ | Champignon | Petersilienbutter

26€

Bretonischer Steinbutt

Spinat | Kapern | Sauce Escabèche

Vorspeise 28€

Hauptgang 39€

Rosa gebratener Rehrücken

Sellerie | Steinpilz | Rehschinken-Kraut

45 €

Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

Original Beans „Virunga“ 70% Kuvertüre

18€

als 4-Gang Menü 87€ | Weinbegleitung 39€

als 5-Gang Menü 105€ | Weinbegleitung 49€

A la Carte

Heimischer Gemüseacker

Kürbis | Olivenkrokant |
19€

Essenz vom Ochenschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse
17€

Confierter Kabeljau und geblähter Kaisergranat

„Paella“ | Artischocke | Sauce Rouille
45€

Schmorgericht des Tages

Sprechen Sie mit dem Servicepersonal,
welches Schmorstück die Küche für Sie vorbereitet hat.
Serviert mit folgenden Beilagen:

Glasierte Trüffelkartoffeln | Artischocken | Ofentomaten
40€

Hausgereiftes Fleisch aus dem Dry-Ager

Getrüffeltes Pommes Dauphine | Allerlei Zwiebel | Steinpilze

T-Bone Steak	116€ für 2 Personen
Porterhouse Steak	134€ für 2 Personen
Kotelett	108€ für 2 Personen