

Dein Restaurantname

Kulinarische Exzellenz seit [Jahr]

Amuse-Bouche

Gruß aus der Küche

Tägliche Kreation unseres Küchenchefs – lassen Sie sich überraschen

Entrées

Jakobsmuscheln St. Jacques

Handgetaucht, auf Blumenkohlcreme mit Trüffelschaum und gerösteten Haselnüssen

24,00

Gänseleber-Terrine

Mit Sauternes-Gelee, Brioche und eingelegten Feigen

22,00

Tatar vom Wagyu-Rind

Klassisch gewürzt, mit Eigelb, Kapern und Roggencracker

28,00

Consommé double

Doppelt geklärte Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Kerbel

16,00

Hauptgang

Steinbutt aus der Bretagne

Auf Beurre blanc mit Safranfenchel und violetten Kartoffeln

42,00

Filet vom Simmentaler Rind

200g, rosa gebraten, mit Périgord-Trüffel-Jus, Selleriepüree und glasierten Möhren

52,00

Rehrücken Baden-Württemberg

Mit Wacholderbeeren-Reduktion, Preiselbeer-Birne und Serviettenknödel

46,00

Risotto mit weißem Trüffel

Carnaroli-Reis, fein abgeschmeckt mit Parmigiano und frisch gehobeltem Alba-Trüffel

48,00

Dessert

Grand Dessert

Variation von Valrhona-Schokolade: Mousse, Fondant, Sorbet und Praline

18,00

Crème brûlée à la Vanille

Tahiti-Vanille, karamellisiert, mit Passionsfrucht-Sorbet

14,00

Käseauswahl

Fünf ausgewählte Käse, gereift von unserem Affineur, mit Feigensenf und Walnussbrot

16,00

Tarte Tatin

Gestürzt, mit karamellisierten Äpfeln und Calvados-Eis

15,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. | Unser Sommelier berät Sie gerne zur Weinbegleitung.

Kostenlose Vorlage: [gastrodesigner](#) speisekarten-vorlagen