



Unser Küchenchef empfiehlt...
10-Gang-Degustationsmenü

Erleben Sie kulinarische Meisterwerke:
Unser 10-Gang Degustationsmenü

Willkommen zu einer unvergesslichen Reise durch die Welt der Aromen und Gaumenfreuden. Unser 10-Gang Degustationsmenü ist eine Hommage an die Kunst des Kochens, sorgfältig zusammengestellt, um Ihre Sinne zu verzaubern und jeden Bissen zu einem Erlebnis zu machen. Lassen Sie sich von unserer Kreativität und Leidenschaft für erstklassige Küche begeistern.

129€

inkl. korrespondierender Weine je 0,05l

Erfahren Sie mehr bei unserem Restaurantleiter.

Bitte beachten Sie, dass das 10-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...

„Gourmetmenü“

Amuse-Gueule

Tatar vom Rind

Wasabigurke | Senfkörner | Brotchips | Koriandermayonnaise | Teriyaki |
Kaviar

Kürbiscremesüppchen

Curry | Zitronengras | Croutons | Kerne | Mandel

Sektsorbet

Entenbrust ‚rosa‘

Rahmkohl | Briocheknödel

Delice von Schokolade und Tonkabohne

Weißes Schokoladenespuma | Feigensorbet

79€

95€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang, außer Amuse-Gueule und Sektsorbet)

Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nur tischweise möglich ist.

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...

„Genießermenü“

Karamellisierter Ziegenkäse

Wildkräutersalat | Eingelegter Kürbis

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort

Kürbiskartoffelstampf | Wilder Brokkoli | Mandeln

Baumkuchenterrine von Kürbis und Karamell

Zimtschmand | gebrannte Kürbiskerne

56€

68€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Suppe & Vorspeisen

Herbstsalat	10€
Trauben Nüsse Croutons Rohkost Sprossen	
Beilagensalat	6€
Kürbiscremesüppchen	11€
Curry Zitronengras Croutons Kerne Mandel	
Vitello Tonnato	18€
Eingelegter Kürbis Kapern Schwarze Nuss	
Ziegenkäsevariation	19€
Karamellisiert Praline Eis Wan Tan	
Tatar vom Rind	20€
Wasabigurke Senfkörner Brotchips Koriandermayonnaise Teriyaki Kaviar	
Lust auf Meer	21€
Gebeizter Lachs – Garnelen Mandu – Gebackene Jakobsmuschel	
Mango-Ananas-Chutney Wildkräuter Dill Grapefruitkaviar Joghurt	

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Kalb Buntes Herbstgemüse Preiselbeeren	33€
Kotelett vom Ibericoschwein Balsamicolinsen Rucola Trüffelsoße	34€
Entenbrust ‚rosa‘ Rahmkohl Briocheknödel	27€
Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort Kürbis-Kartoffelstampf Wilder Brokkoli Mandeln	28€
Deutsches Entrecôte Balsamicozwiebeln Kürbiscreme Pilze Pak choi	42€



Hauptspeisen

Meeräschenfilet 28€

Rote Beete Risotto | Kürbis | Rucola | Schwarze Nuss | Kaviar

Kürbisgnocchi 23€

Zwiebelschmelz | Ziegenkäsecrumble | Pesto | Wildkräuter

Veganes Gemüsecurry 25€

Plant based filet | Sprossen

Falafel 20€

Harissa | Wildkräuter | Couscoussalat

 SPEISEKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Desserts & Käse

Lieblingsduett	6€
1 Kugel Eis mit Espresso oder Café	
Eissorbet	3€
Sektsorbet	8€
Sorbeteis Sekt St. Petrus Privat trocken	
Delice von Schokolade und Tonkabohne	13€
Weißes Schokoladenespuma Feigensorbet	
Beerencrumble	11€
Pistazieneis Mandelstreusel	
Baumkuchenterrine von Kürbis und Karamell	13€
Zimtschmand gebrannte Kürbiskerne	
Lauwarmer Schokokuchen	10€
Mandarinensorbet Beeren	
Französische Käseauswahl	19€
Trauben Orangensenf Brotkorb	