



Unser Küchenchef empfiehlt...  
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.

Überraschend. Verführerisch. Unvergesslich.  
Jeder Gang erzählt seine eigene Geschichte.

139€

inkl. korrespondierender Weine je 0,05l  
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

#### Karotten-Ingwer Suppe

Schnittlauch | Gebratene Rotgarnele | Croutons

#### Rindertatar

Senfkaviar | Schwarze Nuss | Röstbrot

#### Trüffelnudeln

Grana Padano | Rucola

#### Sorbet

#### Seesaiblingsfilet

Sauerrahmtagliarini | Grüner Spargel | Bärlauchpesto

#### Dessertvariation

89€

109€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang, außer Amuse-Gueule und Sorbet)

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

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



Unser Küchenchef empfiehlt...

„Genießermenü“

---

Rote Beete Carpaccio  
Karamellisierter Ziegenkäse | Walnuss

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen  
Süßkartoffelcreme | Grüner Spargel

Zitronenparfait  
Butterstreusel | Schmand

58€

70€ (inkl. 0,1l Weinempfehlung zu jedem Gang)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



## Suppe & Vorspeisen

---

Frühlingssalat Trauben   Nüsse   Croutons   Rohkost   Sprossen	12
Karotten-Ingwer Suppe Schnittlauch   Gebratene Rotgarnele   Croutons	12
Rote Beete Carpaccio Gratinierter Ziegenkäse   Walnuss	17
Rindertatar Senfkaviar   Schwarze Nuss   Röstbrot	20
Gemüsecurry Frühlingsgemüse   Kichererbsen   Sprossen   Wildkräuter	14
Trüffelnudeln Grana Padano   Rucola	22



## Hauptspeisen

---

Cordon Bleu	28
Schwarzwälder Schinken   Bergkäse   Süßkartoffelpommes Kräuterschmand	
In Rotwein geschmorte Lammstelze	28
Ratatouillegemüse   Bärlauchkrapfen	
Maishähnchenbrust	27
Buntes Frühlingsgemüse   Kartoffelblini	
Saltimbocca vom Kalb	34
Tomaten-Spargel-Risotto	
Filet von der Rindersteakhälfte	42
Trüffelnudeln   Grana Padano   Morchelrahmsauce	



## Hauptspeisen

---

Seesaiblingsfilet Sauerrahmtagliarini   Grüner Spargel   Bärlauchpesto	29
Sauerrahmtagliarini Spargel   Bärlauch	20
Veganes Gemüsecurry Falafel   Wildkräuter	26
Trüffelnudeln Grana Padano   Rucola	36

 [SPEISEKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE](#)

Bitte erfragen Sie Inhaltsstoffe und Allergene beim Personal.



## Desserts

---

Lieblingsduett	7,5
1 Kugel Eis mit Espresso oder Café	
Sorbet	4
Sektsorbet	9
Sorbet   Sekt St. Petrus Privat trocken	
Schokomousetarte	13
Cassisorbet   Beeren	
Zitronenparfait	12
Butterstreusel   Schmand	
Schokoladenkuchen	13
Milchkaramell   Pistazieneis	
Weingold-Praline	16
Pistazien   Engelshaar   Blattgold   Weiße Schokolade	