



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 0,05 l
Bitte beachten Sie, dass das 10-Gang-Menü nur tischweise möglich ist.



Unser Küchenchef empfiehlt...

„Gourmetmenü“

Amuse-Gueule

Beef Tea

Gemüse | Markklößchen

Rote-Bete-Carpaccio

Eingelegter Kürbis süß-sauer | Fetakäse | Rucola | Walnuss

Jakobsmuscheln

Mandeln | Spinat | Krustentiersoße

Sektsorbet

Entenbrust

Rahmkohl | Kartoffelkrapfen

Pistazienparfait

Beerenkompott | Pistazien

89 €

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

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

Bitte erfragen Sie Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen bei unserem Servicepersonal.



Unser Küchenchef empfiehlt...
„Genießermenü“

Gratinierter Ziegenfrischkäse
Tomatensugo | Wildkräuter

Ochsenbäckchen
Wilder Brokkoli | Kürbisstampf | Cassis-Soße

Apfelcrumble
Butterstreusel | Weiße Schokolade

58 €
70 € (inkl. 0,1 l Weinempfehlung zu jedem Gang)



Suppe & Vorspeisen

Herbstsalat	12
Trauben Nüsse Croutons Rohkost Sprossen	
Beef Tea	11
Gemüse Markklößchen	
Rote-Bete-Carpaccio	18
Eingelegter Kürbis süß-sauer Fetakäse Rucola Walnuss	
Rindertatar	21
Avocado Mango Senfkaviar	
Jakobsmuscheln	19
Mandeln Spinat Krustentiersoße	
Trüffelnudeln	20
Sommertrüffel Grana Padano	
Gratinierter Ziegenfrischkäse	17
Tomatensugo Wildkräuter	



Hauptspeisen

Cordon Bleu	28
Süßkartoffel-Pommes Sauercreme Preiselbeeren	
Lammrücken	31
Mediterranes Pfannengemüse Kartoffelgratin	
Ochsenbäckchen	33
Wilder Brokkoli Kürbisstampf Cassis-Soße	
Ibérico-Kotelett	38
Balsamicolinsen Trüffelsoße Rucola	
Entenbrust	29
Rahmkohl Kartoffelkräpfen	
Salimbocca	35
Kürbisrisotto Waldpilze	



Hauptspeisen

Kabeljau	32
Gemüsenudeln Beurre Blanc Salad Pea	
Vegane Gemüselasagne	24
Pilze Tomate Pesto Wildkräuter	
Kürbisrisotto	25
Grana Padano Rucola	



Desserts

Lieblingsduett	7,5
1 Kugel Eis mit Espresso oder Café	
Sorbet	4
Sektsorbet	9
Sorbet Sekt St. Petrus Privat trocken	
Pistazienparfait	14
Beerenkompott Pistazien	
Apfelcrumble	12
Butterstreusel Weiße Schokolade	
Schokoladenkuchen	12
Blutorangensorbet Vanilleschmand	
Dessert-Variation „Weingold“ - für 2 Personen -	22