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.

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

Unser Küchenchef empfiehlt...

„Gourmetmenü“

Amuse-Gueule

Rindertatar *Signature*

Senfkaviar | Kaki | Clementine | Wachtelei | Kimchimayonnaise

Wachtelbrust

Balsamicolinsen | Bohnensprossen

Jakobsmuschel

Blattspinat | Maronen | Rieslingsauce

Sektsorbet

Kotelett vom Ibericoschwein

Kürbisrisotto | Rucola | Zwiebeln

Birnentarte

Nougateis | Mandelstreusel

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“

Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Thymianbirne | Rucola | Walnuss | Granatapfel

Ochsenbäckchen *Signature*

Cremige Polenta | Speckbohnenröllchen | Erbsensprossen

Apfelcrumble

Spekulatiuseis | Vanilleschmand

58 €

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

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

Suppe & Vorspeisen

Wintersalat 13

Trauben | Nüsse | Croutons | Rohkost | Sprossen

Kürbiscremesuppe 12

Schnittlauch | Speck | Croutons | Kürbiskerne

Rindertatar *Signature* 21

Senfkaviar | Kaki | Clementine | Wachtelei | Kimchimayonnaise

Jakobsmuscheln 19

Blattspinat | Maronen | Rieslingsauce

Wachtelbrüste 18

Balsamicolinsen | Bohnensprossen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse 17

Thymianbirne | Rucola | Walnuss | Granatapfel

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

Hauptspeisen

Cordon Bleu 28
Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Ofengemüse | Preiselbeeren

Edelwildgulasch 32
Kürbis-Kartoffelstampf | Preiselbeeren

Ochsenbäckchen *Signature* 33
Cremige Polenta | Speckbohnenröllchen | Erbsensprossen

Kotelett vom Ibericoschwein 34
Kürbisrisotto | Rucola | Zwiebeln

Entenkeule 34
Preiselbeerrotkraut | Kartoffelkloß | Maronen

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

Hauptspeisen

Wolfsbarsch 29

Rote-Bete-Risotto | Eingelegter Kürbis

Trüffelnudeln 36

Sommertrüffel | Grana Padano

Vegane Gnocchi 25

Pesto | Tomate | Spinat | Kürbiskerne | Rucola

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

Desserts

Lieblingsduett 7,5
1 Kugel Eis mit Espresso oder Kaffee

Sorbet 4

Sektsorbet 9
Sorbet | Sekt St. Petrus Privat trocken

Birnentarte 13
Nougateis | Mandelstreusel

Apfelcrumble 12
Spekulatiuseis | Vanilleschmand

Schokoladenkuchen 12
Orangensorbet | Beeren | Pistazien

Dessert-Variation „Weingold“ für 2 Personen *Signature* 22

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