

## Klassiker · Classics

- 36,-  

---

Medaillon und Tatar vom Hummer / marinierte Melone / geeiste Suppe / Knusper / Wildkräuter  
*Medaillon and tatar of lobster / Marinated melon / Iced soup / Knusper / Wild herbs*
- 28,-  

---

Lauwarmer Ziegenfrischkäse / Artischocken / Walnuss-Salat  
*Warm goat cream cheese / Artichokes / Walnut salad*
- 38,-  

---

Gebratene Gänseleber / eingelegte Datteln / Zitronensafran Coulis  
*Fried goose liver / Marinated dates / Lemon saffron coulis*
- 35,-  

---

Arroz de Marisco – Portugiesischer Meeresfrüchte-Reis mit Koriander  
*Arroz de Marisco – Portuguese seafood rice with coriander*
- 55,-  

---

Vorspeise – *Starter*
- 55,-  

---

Hauptgericht – *Main course*
- 48,-  

---

Tranche vom Glattbutt / Zitronengemüse / Kartoffel Gremolata  
*Slice of brill / Lemon vegetables / Potato gremolata*
- 45,-  

---

Brust und Keule vom Schwarzfeder Huhn / Albufera / Pfifferlinge  
*Breast and leg of black-feathered chicken / Albufera / Chanterelles*
- 55,-  

---

Ochsen Kotelett vom Aubrac Rind / geschmorte Zwiebeln / Bernaise mit grünem Pfeffer / Schmorgemüse  
*Ox chop of Aubrac beef / Braised onions / Bernaise with green pepper / braised vegetables*
- 20,-  

---

Milchreis / marinierte Beeren / Cassis-Sorbet  
*Rice pudding / Marinated berries / Cassis-Sorbet*
- 7,-  
*je / each*  

---

Eis / Sorbet – Vanille / Himbeere / Limone  
*Ice cream / Sorbet – Vanilla / Raspberry / Lemon*
- 20,-  

---

Rohmilchkäse / *Raw milk cheese*

Die Europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, daß wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene informieren. Sprechen Sie uns bitte an.

*EU Food Information Regulation provides that we inform you on any allergens contained in our dishes.*

*Do not hesitate to ask us.*

**Modern · Modern**

|       |       |       |   |
|-------|-------|-------|---|
| _____ | _____ | _____ | Gänseleber / Erdbeere / Rhabarber / Estragon<br><i>Goose liver / Strawberry / Rhubarb / Tarragon</i>  |
| _____ | _____ | _____ | Hummer / Gemörserte Erbse / Dicke Bohnen / Minze / Fingerlimes<br><i>Lobster / Crushed pea / broad beans / Mint / Fingerlimes</i>           |
| _____ | _____ | _____ | Bayerische Forelle / Karamellisierte Zwiebel / Dill<br><i>Bavarian trout / Caramelized onion / Dill</i>                                     |
| _____ | _____ | _____ | Flusskrebse Patte rouge / Pfifferlinge / Cous Cous / Kressecreme<br><i>Crayfish patte rouge / Chanterelles / Cous Cous / Cream of cress</i> |
| _____ | _____ | _____ | Makrele / Shiso / Kalbshaxe Teriyaki / Tobiko<br><i>Mackerel / Shiso / Knuckle of veal Teriyaki / Tobiko</i>                                |
| _____ | _____ | _____ | Kalbsbries / Artischocke / Topinambur / Spargel<br><i>Sweetbread / Artichokes / Topinambur / Asparagus</i>                                  |
| _____ | _____ | _____ | Iberisches Schwein / Rouennaiser Gröstel / Frühlingslauch / Trüffel<br><i>Pork Iberico / Rouennaise ragout / Spring onions / Truffles</i>   |
| _____ | _____ | _____ | Maibock / Walnuss / Sellerie / Johannisbeere<br><i>Maibock (venison) / Celery / Redcurrant</i>  |
| _____ | _____ | _____ | Earl grey / Bergamotte<br><i>Earl grey / Bergamotte</i><br>oder / or<br>Rohmilchkäse / <i>Raw milk cheese</i>                               |
| _____ | _____ | _____ | Schokolade / Holz / Whisky<br><i>Chocolate / Wood / Whisky</i>  |

95,-      125,-      149,-      **Menu**

50,-      70,-      95,-      **Weinbegleitung · *Wine accompaniment***

Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, das Menü nur abgestimmt zu bestellen.

*Our dishes are subject to change based on the availability of produce. To ensure a smooth service we ask that your table's menu choices are identical.*