

**Klassiker · Classics**

- 34,- Lauwarmer Hummersalat / Eigelbcreme / marinierte Kartoffeln  
*Lukewarm lobster / Egg yolk creme / Marinated potatoes*
- 34,- Glacierte Jacobsmuschel / Trüffel Vinaigrette / Kräutersalat  
*Glazed scallops / truffle vinaigrette / Herb salad*
- 45,- Gebackene Froschschenkel / Spinatcreme / Nussbutterschaum / Knoblauchbeignets  
*Baked frog legs / Spinach cream / Nut butter foam / Garlic beignets*
- 45,- Cremiges Sellerie-Risotto / 60 Minuten Ei / Alba Trüffel  
*Creamy celery risotto / 60 minute egg / Alba truffle*
- 53,- Tranchen vom St. Pierre / Blattspinat / Kartoffelpüree / Olivenöl / Beurre blanc  
*Slices from St Pierre / Spinach leaf / Mashed potatoes / Olive oil / Beurre blanc*
- 38,- p.P. Ente / Maronen / gefüllter Chicorée (Für 2 Personen)  
*Duck / Chestnuts / Filled chicory (For 2 person)*
- 32,- Gebratene Kalbsleber / Zwiebel-Kruste / Kürbis  
*Fried Veal liver / Onion crunch / Pumpkin*
- 22,- Birne / Schokolade  
*Pear / Chocolate*
- 7,- Eis / Sorbet – Vanille / Himbeere / Limone  
*Ice cream / Sorbet – Vanilla / Raspberry / Lemon*  
*je / each*
- 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 orientalisch <i>Goose liver oriental</i>
_____	_____	_____	Gebeizter Seehecht / Buttermilch / Kaviar / Petersiliencreme <i>Pickled hake / Buttermilk / Caviar / Parsley creme</i>
_____	_____	_____	Hummer / Krustentier-Dashi / Sanddorn <i>Lobster / Crustacean Dashi / Sea buckthorn</i>
_____	_____	_____	Bluefin Tuna / gedämpfte Auster / Ingwertee <i>Bluefin tuna / Steamed oyster / Ginger tee</i>
_____	_____	_____	Rotbarbe / Sternanis Sirup / Zucchini / Bourride <i>Red mullet / Star-anise syrup / Zucchini / Bourride</i>
_____	_____	_____	Geräucherter Sellerie / schwarze Nüsse / Cecina de Leon <i>Smoked celery / black nuts / Cecina de leon</i>
_____	_____	_____	Geschmorte Kalbsbrust / Kalbskopf-Graupen / Zwiebelconfit <i>Braised veal breast / Head of veal barley / Onion confit</i>
_____	_____	_____	Hunsrücken Reh / Feigen / Polenta / gefüllter Chicorée <i>Hunsrück venison / Figs / Polenta / Filled chicory</i>
_____	_____	_____	Zitrusfrüchte Shiso – <i>Citrus fruit shiso</i> oder / <i>or</i> Rohmilchkäse / <i>Raw milk cheese</i>
_____	_____	_____	Karamell / Kiwi / Rum <i>Caramel / Kiwi / rum</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.*