

## **Zum Aperitif empfehlen wir**

### **Champagnercocktail Golden Egg**

Champagner, Pfirsichlikör,  
Püree von weißem Pfirsich, Eis, Goldstaub

**22,-**

### **Osietra Kaviar, Genießer Stube**

100 Gr. **250,-**

### **Auster auf Eis**

Stück **5,-**

## **Menü am Mittag**

**„Unser Tassenmenü“** Lecker gelöffelt  
*4 Gänge - 5 Tassen*

**79,-**

**Nur Tischweise**

*Erinnerungen machen das Leben schön,  
aber erst der Genuß macht es lebenswert.*

### **Vorspeise**

Zweierlei vom **Thunfisch**,  
Frisée, Gurke 25,-

Tatar vom **Dry Aged Weiderind**  
Räucheraal, Schnittlauchschand 32,-

### **Suppe**

Cremesuppe vom **Parmesan**, Languste 35,-

### **Zwischengang**

Gebackener **Taleggio**  
auf marinierten Trauben und Topinambur-Confit 29,-

Gebratene **Maishähnchenbrust**, Risotto von frischen Steinpilzen 25,-

### **Hauptgang**

Knuspriges Filet vom **Zander**  
Krebsschaum, Champagnerkraut, Kartoffelstampf 45,-

Rosa gebratener **Hirschrücken**  
Tonkabohnenjus, Romanesco, Rahmpolenta, Perigord-Trüffel 59,-

#### **Knusprige französische Gans**

mit Beifußsoße, Maronen, Kronsbeeren, Bratapfelpüree, Rotkohl, Rosenkohl, Schnittlauchkartoffeln  
und Serviettenknödel

**ab vier Personen, nur auf Vorbestellung 49,- p.P.**

### **Dessert**

Sorbet von der Williams Birne  
aufgegossen mit **Champagner** 19,-

Tarte und Eis von **Pflaume** und **Armagnac** 19,-

**Rohmilchkäseauswahl** von Affineur Waltmann  
mit Tessiner Senfsorten und Fruchtebrot 29,-

## **Menü am Abend**

**Nur Tischweise**

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

\*\*\*

### **Zweierlei *Thunfisch***

\*\*\*

*Filet vom **Zander**, Krebsschaum*

\*\*\*

*Cremesuppe vom **Parmesan**, Languste*

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

### **Hirschrücken**

*Tonkabohnenjus, Romanesco, Perigord-Trüffel*

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

### **Pflaume und Armagnac**

\*\*\*

**Rohmilchkäse** von Affineur Waltmann

\*\*\*

*Süßer Ausklang*

small – 4 Gänge **125,-**

Weinbegleitung **50,-**

medium – 6 Gänge **150,-**

Weinbegleitung **70,-**

large – 6 + 2 Gänge **175,-**

Weinbegleitung **90,-**

### **Pimp your meal**

Weißer Alba Trüffel oder schwarzer Perigord Trüffel

Grammweise / Tagespreis