

## **Zum Aperitif empfehlen wir**

### **Champagnercocktail Golden Egg**

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

**22,-**

### **Auster** auf Eis

Stück **5,-**

### **Krabbe und Kaviar**

in der Dose

100g **69,-**

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

100 Gr. **250,-**

## **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**

Tatar vom **Milchkalb**  
Räucheraal, Schnittlauchschand 32,-

**Wildlachs** aus der Zitrusbeize  
an Pommery Senfsoße 29,-

## **Suppe**

Japanisches **Wagyu Rind**, Ochsenchwanzessenz 32,-

## **Zwischengang**

Gegrillter **Felsenoktopus**  
an Kichererbsen, Sesam und Arganöl 32,-

## **In der Tasse**

Reh aus Witzenhäuser Jagd mit Steinpilz, Kartoffelpüree und Ei 29,-

Gebackener **Taleggio**  
auf marinierten Trauben und Topinambur-Confit, Alba-Trüffel 36,-

## **Hauptgang**

Gebratenes Filet vom **Seeteufel**  
auf Risotto Milanese 59,-

Rosa gebratener **Kalbsrücken**, Jus  
Blumenkohlpüree, Portweinzwiebel, gebratene Polenta, Perigord-Trüffel 59,-

## **Limousin Lammrücken**

Tomate, Knoblauch, Olive, Kartoffelstampf 62,-

## **Dessert**

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

**Süße Verführung** 19,-

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

# Menü am Abend

Nur Tischweise

*Brot und Butter/ Amuse -Bouche*

\*\*\*

**Wildlachs** aus der Zitrusbeize  
*an Pommery Senfsoße*

\*\*\*

*Filet vom **Seeteufel**, Risotto Milanese*

\*\*\*

*Kleine Erfrischung*

\*\*\*

**Reh**

*Steinpilz, Kartoffel, Ei*

\*\*\*

**Kalbsrücken**

*Jus, Blumenkohlpüree, Portweinzwiebel, Perigord-Trüffel*

\*\*\*

*Süßer Einstieg*

\*\*\*

**Süße Verführung**

\*\*\*

**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**

Perigord-Trüffel extra **8,-**  
Alba-Trüffel extra **15,-**