

MENÜ

Hamachi

Fenchelpollen, Anis, Lardo,
Quinoa, schwarze Olive

Samtsuppe vom Hummer

Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale

Junge Kartoffel

Trüffel, Brunnenkresse, Taleggio

Gedämpfter Zander

Kürbis, Ingwer, Frühlauch

Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel

Portweinfeigen, Sellerie, Samthauben

Williams Birne

Passionsfrucht, Zimtblüte, Vanille

Sechs Gänge 148,-

Fünf Gänge ohne Kartoffel 132,-

Vier Gänge ohne Zander und Kartoffel 102,-

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich Rohmilchkäse

von Maître Antony und Tölzer Kasladen

23,-

Weinbegleitung

„Premier Cru“

Sechs Gänge	120,-
Fünf Gänge	100,-
Vier Gänge	80,-

Weinbegleitung

„Grand Cru“

Sechs Gänge	180,-
Fünf Gänge	150,-
Vier Gänge	120,-

SCHAUMWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

NV Pur Meunier, Christophe Mignon	18,- / 120,-
NV Rosé, Champagne Gatinois	20,- / 140,-
2013 Cuvée Katharina Brut Nature, Raumland, Rheinhessen	12,- / 80,-
NV Traubensecco, Alkoholfrei	6,- / 38,-

WEISSWEIN

2016 Riesling „Es ist wie es ist“ Edition Jacob Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	12,- / 80,-
2017 Grauburgunder Nahesteiner Schlossgut Diel, Nahe	11,- / 75,-
2016 Muskateller Ratsch Weingut Kögl, Steiermark	8,- / 55,-
2000 Riesling Vinothek – serviert mit <i>Coravin</i> Weingut Nikolaihof, Wachau	50,- / 340,-
2014 Sancerre Blanc Les Herses Domaine Pascal Gitton, Loire	9,- / 60,-
2015 Puligny-Montrachet AOC Domaine des Terres de Velle, Burgund	18,- / 125,-
1996 Rioja Blanco Viña Tondonia Gran Reserva – serviert mit <i>Coravin</i> López de Heredia, Rioja	38,- / 220,-
2010 Bordeaux Blanc – serviert mit <i>Coravin</i> Château Smith-Haut-Lafitte, Bordeaux	45,- / 275,-

**VORSPEISEN, SUPPEN,
ZWISCHENGERICHTE**

Entenleber-Parfait

Apfel, Haselnuss, Sauternes Gelee, Brioche
29,-

Hamachi

Fenchelpollen, Anis, Lardo,
Quinoa, schwarze Oliven
28,-

Sashimi von Bretonischer Dorade

Rettich, Gurke, Wasabi, Soja
28,-

Salat von bunter Bete

Crottin de Chavignol, Meerrettich, Rapsöl
22,-

Samtsuppe vom Hummer

Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale
22,-

Junge Kartoffel

Trüffel, Brunnenkresse, Taleggio
23,-

Bio-Landei

Iberico-Schinken, Makkaroni, Parmesan
18,-

Jakobsmuschel

Passepierre, Enoki Pilze,
Meeresfrüchte
29,-

ROSÉWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2015 Sancerre Rosé | Les Romains
Domaine Pascal Gitton, Loire

7,- / 45,-

ROTWEIN

2015 Volnay | Ez Blanches
Domaine des Terres de Velle, Burgund

14,- / 95,-

2010 Cru Bourgeois
Château Clarke, Médoc

14,- / 95,-

2010 Blaufränkisch | Ried Spitzerberg – serviert mit *Coravin*
Muhr van der Niepoort, Carnuntum

16,- / 110,-

2014 Valpolicella Ripasso | Il Sestante
Tommasi, Venetien

8,- / 50,-

2011 Merlot
Omina Romana, Latium

11,- / 75,-

2007 Sassicaia – serviert mit *Coravin*
Tenuta San Guido, Toskana

60,- / 400,-

2011 Mourvèdre | Cellar Foot
Lammershoek, Western Cape

14,- / 95,-

2011 Cabernet Sauvignon | Hillside Select – serviert mit *Coravin*
Shafer Vineyards, Napa Valley

70,- / 475,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

HAUPTGERICHTE

Gedämpfter Zander

Kürbis, Ingwer, Frühlauch
42,- kleine Portion 29,-

Marensin Perlhuhn

Waldpilze, Mairübe, weiße Zwiebel,
Pancetta, Ravioli
46,-

Filet vom Nordsee-Steinbutt

Champagner Beurre Blanc
überbackener Lauch und Kartoffelschnee
Tagespreis

Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel

Portweinfeigen, Sellerie, Samthauben
56,- kleine Portion 42,-

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Jacobs Fischsuppe

Steinbutt, Zander, Carabiniero,
Herzmuscheln, Sauce Rouille
pro Person 58,-

Knusprig gebratene junge Vierländer Ente

am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

„regional“ und „à la chinoise“

pro Person 65,-

DESSERT / KÄSE

Williams Birne

Passionsfrucht, Zimtblüte, Vanille
18,-

Guanaja Schokolade

Zwetschge, Haselnuss
22,-

Rohmilchkäse vom Wagen

von Maître Antony und Tölzer Kasladen
23,-

FÜR 2 PERSONEN

Karamellierte Altländer Apfeltarte

Crème Chantilly
30 Min. Zubereitungszeit
pro Person 18,-

DESSERT- & LIKÖRWEIN

	Glas 5 cl
1986 Premier Grand Cru Classé Exceptionnel – serviert mit <i>Coravin</i> Château D´Yquem, Bordeaux	69,-
1998 Rivesaltes Ambre 17 ans Parcé Frères, Roussillon	20,-
2006 Cabernet Franc Ice Wine Pillitteri, Ontario	29,-
	Glas 0,1 l
2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz	15,-
2005 Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr – serviert mit <i>Coravin</i> Weingut Joh. Jos. Prüm, Mosel	50,-