

MENÜ

Hamachi

Fenchelpollen, Anis, Lardo,
Quinoa, schwarze Oliven

Samtsuppe vom Hummer

Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale

Junge Kartoffel

Trüffel, Brunnenkresse, Taleggio

St. Pierre „Grenobler Art“

Safransud, gegrillte Tomate,
Anchovis

Rosa gebratener Rehrücken

Szechuan-Pfeffer, Nashi-Birne, Shiitake, Dim Sum

Aprikose

Zitronenverbeine, Topfen

Sechs Gänge 148,-

Fünf Gänge ohne Kartoffel 132,-

Vier Gänge ohne St. Pierre 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 Grand Réserve, Champagne Gosset	18,-	/	120,-
NV Grand Rosé, Champagne Gosset	20,-	/	140,-
2013 Cuvée Katharina Brut Nature, Raumland, Rheinhessen	12,-	/	80,-
NV Traubensecco, Alkoholfrei	6,-	/	40,-

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	9,50	/	65,-
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 Meursault 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,-
2005 Le Montrachet – serviert mit <i>Coravin</i> Lamy Pillot, Burgund	75,-	/	500,-

**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,-

Tartlette von bunten Tomaten

Frischkäse, Oliven, rote Zwiebel
22,-

Samtsuppe vom Hummer

Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale
22,-

Junge Kartoffel

Trüffel, Brunnenkresse, Taleggio
19,-

Jakobsmuschel

Passepierre, Enoki Pilze
Frühlingslauch, Meeresfrüchte
29,-

Kalbskopf & Carabiniero

Paprika, Pinienkerne, Artischocke
34,-

ROSÉWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2015 Sancerre Rosé | Les Romains
Domaine Pascal Gitton, Loire

7,- / 45,-

ROTWEIN

2013 Volnay Premier Cru | Le Ronceret
Domaine des Terres de Velle, Burgund

18,- / 115,-

2010 Cru Bourgeois
Château La Cardonne, Médoc

9,- / 60,-

2015 Beaujolais | Côte de Brouilly
France Gonzalvez, Beaujolais

9,50 / 65,-

2005 Blaufränkisch | Ried Spitzerberg – serviert mit *Coravin*
Muhr van der Niepoort, Carnuntum

16,- / 110,-

2009 Tempranillo | Gimblett Gravels – serviert mit *Coravin*
Trinity Hills, Hawke's Bay

11,- / 75,-

2012 Merlot
Northstar, Columbia Valley

17,- / 120,-

2000 Cabernet Sauvignon | Vinedo Chadwick – serviert mit *Coravin*
Viña Errázuriz, Aconcagua Valley

35,- / 235,-

2003 Masseto – serviert mit *Coravin*
Tenuta dell'Ornelaia, Toskana

145,- / 1000,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

HAUPTGERICHTE

St. Pierre „Grenobler Art“

Safran-Sud, gegrillte Tomate,
Anchovis, Fregola Sarda
42,- kleine Portion 29,-

Filet vom Husumer Weideochsen

Markkruste, Oliven, junger Knoblauch, Gnocchi
45,-

Filet vom Nordsee-Steinbutt

Champagner Beurre Blanc
überbackener Lauch und Kartoffelschnee
Tagespreis

Rosa gebratener Rehrücken

Szechuan-Pfeffer, Nashi-Birne, Shiitake, Dim Sum
56,- kleine Portion 42,-

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Jacobs Fischsuppe

Steinbutt, St. Pierre, Carabiniero,
Herzmuscheln, Sauce Rouille
pro Person 58,-

Knusprig gebratene junge Vierländer Ente

am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

„regional“ und „a la chinoise“

pro Person 65,-

DESSERT / KÄSE

Aprikose

Zitronenverbeine, Topfen
18,-

Manjari Schokolade

Kirsche, Holunder
18,-

Rohmilchkäse vom Wagen

von Maître Antony und Tölzer Kasladen
23,-

FÜR 2 PERSONEN

Karamellierte Altländer Apfeltarte

Crème Chantilly
30 Min. Zubereitungszeit
pro Person 17,-

DESSERT- & LIKÖRWEIN

	Glas 5 cl
1986 Premier Grand Cru Classé Exceptionnel – serviert mit <i>Coravin</i> Château D´Yquem, Bordeaux	69,-
1968 Rivesaltes Ambre 47 ans Parcé Frères, Roussillon	28,-
2007 Reserve Ice Wine Sticky Beak Pillitteri, Ontario	32,-
	Glas 0,1 l
2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz	15,-