

MENÜ

Felsenauster

Imperial Kaviar, Lauch, grüner Apfel

Französische Zwiebelsuppe

Oxtail, Gruyère, Croûton

Tortellini von Büffel-Ricotta

Safran, Fenchel, Pinienkerne

Mild geräucherte Fjordforelle

Radieschen, Buttermilch, Dill

Étouffée Taube

Shiitake, Aubergine, Dattelpüree

Yuzu & Pampelmuse

Matchatee

Sechs Gänge 148,-

Fünf Gänge ohne Tortellini 132,-

Vier Gänge ohne Tortellini und Forelle 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 Majeur, Champagne Ayala	20,-	/	140,-
NV Poire Granit, Eric Bordelet, Normandie	12,-	/	80,-
NV Traubensecco, Alkoholfrei	6,-	/	38,-

WEISSWEIN

2014 Riesling Großes Gewächs Winkeler Jesuitengarten Weingut Wegeler, Rheingau	11,50	/	75,-
2017 Sauvignon Blanc Weingut Hofmann, Rheinhessen	7,50	/	50,-
2014 Weissburgunder 4x4 Edition Jacob Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	10,-	/	65,-
2016 Muskateller Ratsch Weingut Kögl, Steiermark	8,-	/	55,-
2015 Grüner Veltliner Vießlinger Stern – <i>serviert mit Coravin</i> Weingut Muthenthaler, Wachau	14,50	/	95,-
2013 Cuvée Saskia – <i>serviert mit Coravin</i> Miles Mossop, Western Cape	11,50	/	75,-
2013 Rioja Blanco Montes Obarenes – <i>serviert mit Coravin</i> Gomez Cruzado, Rioja	19,-	/	125,-
2014 Chardonnay – <i>serviert mit Coravin</i> Château Montelena, Napa Valley	24,50	/	165,-

VORSPEISEN, SUPPEN, ZWISCHENGERICHTE

Entenleberparfait

Dörraprikose, Mandel, Brioche
29,-

Gebeizter Loup de Mer

Rettich, Gurke, Wasabi, Soja
28,-

Kichererbse orientalisches

Joghurt, Petersilie, Granatapfel, bunte Bete
22,-

Felsenauster

Imperial Kaviar, Lauch, grüner Apfel
29,-

Französische Zwiebelsuppe

Oxtail, Gruyère, Croûton
18,-

Tortellini von Büffel-Ricotta

Safran, Fenchel, Pinienkerne
19,-

Mild geräucherte Fjordforelle

Radieschen, Buttermilch, Dill
24,-

Warmer Hummer

Curry-Hollandaise, Samosa, Frühlauch
34,-

ROSÉWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2015 Sancerre Rosé | Les Romains
Domaine Pascal Gitton, Loire

7,- / 45,-

ROTWEIN

2006 Rioja Reserva | Vina Tondonia
Lopez de Heredia, Rioja

13,50 / 90,-

2015 Barbera d'Alba Superiore DOCG | Funtani – *serviert mit Coravin*
Cordero di Montezemolo, Piemont

20,- / 135,-

2012 Barrua
Isola dei Nuraghi, Sardinien

13,- / 85,-

2012 Beaume de Venise
Martinelle, Rhône

9,- / 60,-

2010 Kallista
Vriesenhof, Western Cape

13,- / 85,-

2014 Pinot Noir | Director's Cut
Francis Ford Coppola, Sonoma

14,50 / 95,-

2009 Spätburgunder Großes Gewächs | Kammerberg – *serviert mit Coravin*
Weingut Becker, Pfalz

28,50 / 190,-

2012 Shiraz | Grange BIN 95 – *serviert mit Coravin*
Penfolds, Südastralien

125,50 / 845,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

HAUPTGERICHTE

Gedämpfter Zander

Ingwer, Koriander, Zitrus
42,- kleine Portion 29,-

Filet vom Nordsee-Steinbutt

Champagner Beurre Blanc
überbackener Lauch, Kartoffelschnee
Tagespreis

Geschmorte Ochsenschulter

Rotweinjus, Gänseleber, Zwiebeln, Möhre
42,-

Étouffée Taube

Shiitake, Aubergine, Dattelpüree
58,- kleine Portion 45,-

GERICHTE AB 2 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-

Zuerst servieren wir die Entenbrust

„regional“

gefolgt von der Entenkeule

„à la chinoise“

pro Person 65,-

DESSERT / KÄSE

Yuzu & Pampelmuse
Matchatee
18,-

Araguani Schokolade
Sanddorn, Süßholz
22,-

Rohmilchkäse vom Wagen
von Maître Antony und Tölzer Kasladen
23,-

FÜR 2 PERSONEN

Karamellierte Atländer Apfeltarte
Crème Chantilly
30 Min. Zubereitungszeit
pro Person 18,-

DESSERT- & LIKÖRWEIN

	Glas 0,1 l
2015 Riesling Auslese Elbblick – Edition Jacob Weingut Spindler, Pfalz	15,-
1998 Rivesaltes Ambre 17 ans Parcé Frères, Roussillon	20,-
1986 Deuxième Cru Classé – <i>serviert mit Coravin</i> Château de Malle, Sauternes	28,50
	Glas 0,05 l
2011 Riesling Encore Pegasus Bay, Waipara	16,-
2006 Cabernet Franc Ice Wine – <i>serviert mit Coravin</i> Pillitteri, Ontario	21,50