

APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 L | 0,75 L

PINOT CUVÉE SEKT BRUT WEINGUT PFANNEBECKER	12,00 75,00
TAITTINGER RÉSERVE BRUT	22,00 140,00
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ BRUT NV	22,00 140,00
PRISECCO ALKOHOLFREI	8,00 50,00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

VIRGIN SBAGLIATO MARTINI VIBRANTE MARTINI FLOREALE PRISECCO	10,50
GINGER LEMONADE INGWER ZITRONE SODA	10,50

MENU DU CHEF

GLEN DOUGLAS LACHS D|F|G|J|L

BUTTERMILCH | GRÜNER APFEL | YUZU | DILL

GLEN DOUGLAS SALMON - BUTTERMILK | GREEN APPLE | YUZU | DILL

MARONEN SUPPE F|G|I|L

WINTERTRÜFFEL | LAUCH

CHESTNUT SOUP - WINTER TRUFFLE | LEEK

ADLERFISCH VOM KONRO - GRILL D|I|L

PAK CHOI | SESAM | DASHI | SHIITAKE

MEAGRE - PAK CHOI | SESAME | DASHI | SHIITAKE

BAUCH VOM DUROC - SCHWEIN A|D|F|G|H|I|L

RÄUCHERAAL | BAO BUN | HOISIN

DUROC PORK - SMOKED EEL | BAO BUN | HOISIN

BRIE DE MEAUX A|C|F|G|L

WINTERTRÜFFEL | FLIEDERBEERE | KRÄUTERSALAT

BRIE DE MEAUX - WINTER TRUFFLE | ELDERBERRIES | HERB SALAD

OPERA SCHNITTE A|C|G

MANGO | VANILLE | KORIANDER

OPERA CAKE - MANGO | VANILLA | CORIANDER



6 GANG 162

6 COURSES

4 GANG OHNE ADLERFISCH UND KÄSE 110

4 COURSES WITHOUT MEAGRE AND CHEESE

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2021 ILLUSION - BLANC DE NOIR MEYER-NÄKEL AHR DEUTSCHLAND <i>STEINFRÜCHTE MELONE</i>	9,00 56,00
2020 SAUVIGNON BLANC GAMLITZ SATTLERHOF STEIERMARK ÖSTERREICH <i>ZITRUSFRÜCHTE STACHELBEERE</i>	12,00 65,00
2020 WEISSBURGUNDER PULVERBUCK GG FRANZ KELLER BADEN DEUTSCHLAND <i>TROPISCHE FRÜCHTE GRAPEFRUIT VANILLE</i>	12,50 75,00
2017 GRAUBURGUNDER HENKENBERG GG WEINGUT SALWEY BADEN DEUTSCHLAND <i>KERNOBST GARTENKRÄUTER MINERALISCH</i>	18,00 108,00
2019 „LES GRAVIERES“ CHARDONNAY DOMAINE STÉPHANE TISSOT JURA FRANKREICH <i>MINERALISCH LEICHTE ZITRUSNOTE RASSIG</i>	21,00 125,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2021 SOF TOSCANA ROSÉ TENUTA DI BISERNO TOSKANA ITALIEN <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	15,00 86,00
---	----------------------

ENTRÉE VORSPEISEN

MARONEN SUPPE FIGIILL WINTERTRÜFFEL LAUCH <i>CHESTNUT SOUP - WINTER TRUFFLE LEEK</i>	19,00
ROTE BEETE AUF SALZ GEGART DIFIGIJLJLN ZIEGENKÄSE CEREALIEN BALSAMICO <i>BEETROOT - GOAT CHEESE CEREALS BALSAMICO</i>	24,00
TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN FIGIJJJL ESTRAGON SCHALOTTE ZITRONE <i>BEEF TATAR - TARRAGON SHALLOT LEMON</i>	24,50
GLEN DOUGLAS LACHS DIFIGIJJL BUTTERMILCH GRÜNER APFEL YUZU DILL <i>GLEN DOUGLAS SALMON - BUTTERMILK GREEN APPLE YUZU DILL</i>	28,00
25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR AICIDJG CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY BRIOCHE <i>BLACK LABEL KAVIAR 25G - CRÈME D'ISIGNY BRIOCHE</i>	32,00

LES PLATS HAUPTGÄNGE

CHAMPAGNERRISOTTO FIGIILL WINTERTRÜFFEL ROTER CHICORÉE PARMESAN <i>CHAMPAGNE RISOTTO - TRUFFLE CHICORY PARMESAN</i>	32,00
BAUCH VOM DUROC - SCHWEIN AIDIFIGIHJLL RÄUCHERAAL BAO BUN HOISIN <i>DUROC PORK - SMOKED EEL BAO BUN HOISIN</i>	42,00
ADLERFISCH VOM KONRO - GRILL DJJL PAK CHOI SESAM DASHI SHIITAKE <i>MEAGRE - PAK CHOI SESAME DASHI SHIITAKE</i>	44,00
STEAK & FRITES CIFIGIJLL US PRIME ROASTBEEF KOPFSALAT SAUCE BÉARNAISE <i>US ROAST BEEF - LETTUCE SAUCE BÉARNAISE</i>	54,00

FÜR ZWEI

KNUSPRIGE BAUERNENTE AIFJILL <i>SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN</i> <i>SERVED IN TWO COURSES</i> KLASSISCH - SPITZKOHL SCHALOTTE BRIOCHE <i>CLASSIC - SWEETHEART CABBAGE SHALLOT BRIOCHE</i> CHINOISE - PAK CHOI DASHI SHIITAKE <i>CHINOISE - PAK CHOI DASHI SHIITAKE</i>	P.P. 69,00
STEINBUTTKOTLETT MEUNIER AIDIFIG ZITRONE PETERSILIENKARTOFFELN GURKENSALAT <i>TURBOT CUTLET - LEMON PARSLEY POTATOES CUCUMBER SALAD</i>	P.P. 69,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2020 DAS KLEINE KREUZ 14,00 | 80,00
WEINGUT RINGS | PFALZ
DUNKLE KIRSCHEN | SCHWARZER PFEFFER | SAMTIGE TANINE

2017 TERRA DE CUQUES NEGRE 14,50 | 85,00
TERROIR AL LIMIT | PRIORAT | SPANIEN
SCHWARZKIRSCHEN | HOLUNDER | SAMTIGE TANNINE

2018 „VIEILLES VIGNES“ CHASSAGNE MONTRACHET 19,00 | 112,00
BERNARD MOREAU | BURGUND | FRANKREICH
KIRSCHEN | ROTE PFLAUMEN | KRÄUTER

2020 IL PINO 20,00 | 120,00
TENUTA DI BISERNO | TOSKANA
DUNKLE BEEREN | SÜßE GEWÜRZE

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

DESSERT I

NACHSPEISEN

BRIE DE MEAUX <small>A C I F I G L</small> WINTERTRÜFFEL FLIEDERBEERE KRÄUTERSALAT <i>BRIE DE MEAUX - WINTER TRUFFLE ELDERBERRIES HERB SALAD</i>	22,50
BABA AU RHUM <small>A C I G</small> BEERENSORBET CRÈME CHANTILLY <i>BABA AU RHUM CAKE - BERRY SORBET CRÈME CHANTILLY</i>	19,00
OPERA SCHNITTE <small>A C I G</small> MANGO VANILLE KORIANDER <i>OPERA CAKE - MANGO VANILLA CORIANDER</i>	20,00

DESSERT- & LIKÖRWEIN

TAWNY PORT 10 YEARS OLD GRAHAM'S, VILA NOVA DE GAIA	5 CL	11,00
2019 RIESLING AUSLESE TRITTENHEIMER APOTHEKE WEINGUT ROSCH MOSEL DEUTSCHLAND	5 CL	10,00

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
L=SELLERIE, M=SENF, N=SESAM, O=SULPHITE, P=LUPINEN, R=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSSTOFF, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5 =GESCHWEFELT, 6 =GESCHWÄRZT, 7
=PHOSPHAT, 8 =MILCHEIWEIß,
9 =KOFFEINHALTIG, 10 =CHININHALTIG, 11 =SÜßUNGSMITTEL, 13 =GEWACHST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MUST.
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.