

Speciales Austern Pleiade Poget

La tremblade

Chesterbrot ^{a,c,2}

Pro Stück 5,50

„Querbeet“

„Waldorfsalat“

Wachtelbrust, Sellerie, Walnuss, Apfel ^{a,c,d,i,j}

Wagyu Semerrolle

Kung Fu Consommé, Kimchi, Ingwer, Soja, Chili, Lauch ^{a,h}

„Käsespätzle“

Eigelbspätzle, Alba Trüffel, Fontinakäse ^{a,c,d}

Weißer Atlantik Heilbutt & geschmolzener Kalbskopf

Geschmorter Kopfsalat, Radieschen, Schinkensaft ^{a,c,f}

Geschmorte Aberdeen Angus Rinderschulter

Grünkohl, Blutwurstgnocchi, schwarzer Rettich ^{a,c,d}

Käseauswahl

von unserer Maître Affineur Katharina Sroka aus Eltville ^{a,c}

Maracaibo Schokoladentarte

Birne, Giandujaeis ^{a,c,d,i,8}

4 Gang Menü 115,00

5 Gang Menü 125,00

6 Gang Menü 135,00

7 Gang Menü 145,00

Die ENTE

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

Unsere Empfehlung für zwei Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Geschmorte Barbarie Maisente „Prince de Dombes“ von Mieral

Entenbrust

Spitzkohl, Kürbis, Griebenknödel ^{a,c}

Entenkeule

Selleriecreme, Rosenkohl, Trüffeljus ^{a,c,j}

Pro Person

49

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Küchenrunde

Gehobelte Elsässer Entenleber

Granatapfelkerne, Portweingelee, roter Oxalis, Sonnenblumenkerne, Salzbuttermbriche ^{a,c,d}

Clarissa Grauel

Schottische Jakobsmuschel

Lauch, Trockenaprikose, Vanilleschaum ^{a,c,d,f,n,5}

Michael Kammermeier

Island Kabeljau

Rote Bete Gelee, Kaviar, Spitzkohl, Creme fraiche ^{a,c,f,g}

Ann Kristin Breuer

Dry aged Schweinebauch

Petersilienwurzel, Honig, Petersiliensalat ^c

Helge Straub

Loup de mer

Linsen, Topinambur, Lardo, Brunnenkresse ^{c,f}

Daniel Döring

Bayrischer Rehrücken

Sellerie, Erdnuß, Rosenkohlblätter, Molejus ^{c,e,j}

Tom Heeg

Cappuccino Mille feuille

Feigen, Maronen, Pistazieneis ^{c,d,i,8,9,14}

Bernd Rassier

| | |
|-------------|--------|
| 4 Gang Menü | 115,00 |
| 5 Gang Menü | 125,00 |
| 6 Gang Menü | 135,00 |
| 7 Gang Menü | 145,00 |

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speise Alternativen.

Michael Kammermeier
Restaurateur

Marcella Schaefer
Serviceleitung / Sommelière