

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET  
LA TREMBLADE  
CHESTERBROT, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE  
PRO STÜCK 6,00 €

KAVIAR  
CREME FRAICHE & BLINIS  
IMPERIAL GOLD SCHRENCKII & HUSO 30 g 65,00 €  
N25 UMAI KALUGA & SCHRENCKII 50 g 125 €

## KÜCHENRUNDE

IKEJIME WOLFSBARSCH VON DER KROATISCHEN KÜSTE  
FENCHEL, AMALFI ZITRONE, OLIVE, PISTAZIE, MASCARPONE, GEISTER BASILIKUM

GLENN DOUGLAS LACHSFORELLE IM SPARGELGELEE  
SPARGEL, ESTRAGON, HOLUNDERBLÜTENVINAIGRETTE

SCHWÄBISCH HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH  
SCHWARZER RETTICH, SPITZKOHL, KÜMMELKROKANT, SAUERKRAUTEIS

TRISTAN LANGUSTE  
ERBSENCREME, MANGO, ZUCKERSCHOTEN, KNUSPERREIS, KOKOS, GRÜNES CURRY

REHBOCK IM SPECKMANTEL  
MAITAKE PILZE, PILZKRAUT, PETERSILIENWURZEL, CASSIS, PILZSUD

KALB VON KOPF BIS FUSS  
FILET, ZUNGE, BRIES & SCHWANZ  
BLUMENKOHL, GRAUPEN, PERLZWIEBEL

KÄSEWAGEN  
VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN  
ODER  
POPKORNEIS  
WALDERDBEERCREME, RHABARBER, ERDBEERSUD, ZITRONENKRAUT

7 GANG MENÜ	215,00 €	7 GANG WEINMENÜ	115,00 €
6 GANG MENÜ	200,00 € OHNE LANGUSTE	6 GANG WEINMENÜ	100,00 €
5 GANG MENÜ	185,00 € OHNE LANGUSTE & REHBOCK	5 GANG WEINMENÜ	85,00 €
4 GANG MENÜ	170,00 € OHNE LANGUSTE, LACHSFORELLE & REHBOCK	4 GANG WEINMENÜ	70,00 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEBEBENENFALLS EINEN AUFFREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER      DAT PHAM      JESSICA DONCASTER      SEBASTIAN SCHUPP  
SAKHINUR GAZIEVA      SEYDI SAYILIR      SANDRO GRÜNHEID  
MICHAEL KAMMERMEIER      JIMMY LEDEMAZEL

NUR AUF VORBESTELLUNG

**GESCHMORTE BARBARIE MAISENTE „ PRINCE DE DOMBES JEAN CLAUDE MIÉRAL“**

FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT UND IN DREI GÄNGEN SERVIERT

# QUERBEET

## BÜFFELBURRATA

FENCHEL, AMALFI ZITRONE, OLIVE, PISTAZIE, MASCARPONE, GEISTER BASILIKUM

## WEIßER SPARGEL

SPARGEL, ESTRAGON, HOLUNDERBLÜTENVINAIGRETTE

## BBQ SELLERIE

SCHWARZER RETTICH, SPITZKOHL, KÜMMELKROKANT, SAUERKRAUTEIS

## GEBRATENER DAIKON

ERBSENCREME, MANGO, ZUCKERSCHOTEN, KNUSPERREIS, KOKOS, GRÜNES CURRY

## CONFIERTE PETERSILIENWURZEL

MAITAKE PILZE, PILZKRAUT, PETERSILIENWURZEL, CASSIS, PILZSUD

## GESCHMORTER BLUMENKOHL

MARINIERT, GEHOBELT, EINGELEGT, GEBACKEN, CONFIERTES EIGELB

## KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

## BANANENEIS

PANDANBISQUIT, CASHEWKERNE, PASSIONSFRUCHT, LIMETTENBLÄTTER

7 GANG MENÜ	180,00 €	7 GANG WEINMENÜ	115,00 €
6 GANG MENÜ	170,00 € OHNE DAIKON	6 GANG WEINMENÜ	100,00 €
5 GANG MENÜ	160,00 € OHNE DAIKON & PETERSILIENWURZEL	5 GANG WEINMENÜ	85,00 €
4 GANG MENÜ	150,00 € OHNE DAIKON, SPARGEL & PETERSILIENWURZEL	4 GANG WEINMENÜ	70,00 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEBEBENENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER

DAT PHAM

JESSICA DONCASTER

SEBASTIAN SCHUPP

SAKHINUR GAZIEVA

SEYDI SAYILIR

SANDRO GRÜNHEID

MICHAEL KAMMERMEIER

JIMMY LEDEMAZEL

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.

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