



Die Vorspeisen

Lachs mit Dill mariniert	22€
Meerrettich-Creme von Mietesheim, Feldsalat	
Traditionelle Gänseleber,	23€
Chutney Mango mit Ingwer	
Gekochtes Ei,	22€
weiße Pilzen, Steinpilz- Sauce, Vitelotte-Chips	
Taschenkrebs und Hummer,	22€
Sellerie und Grünapfel, Himbeer-Vinaigrette	
„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto,	das Dutzend 19€
Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	

Die Hauptgerichte

Seeteufel-Medaillon,	26€
Lauch, Hummer-Schaum, Gemüse-Croustillant	
Adlerfisch,	24€
Spargeln, Serrano-Schinken Spänen, Nussbutter Mousse	
Lammkotelett und Lammfilet,	26€
Zucchini, Auberginenkaviar, Kirschtomaten	
Iberisches Schwein,	25€
Rote Beete mit Passionsfrucht	
Rinderfilet,	30€
Kartoffel „Croustillant“, Schalotten, Rotweinsauce	

*Unser Fleisch
stammt aus:*

*Deutschland
Österreich
Großbritannien
Frankreich*

Der Käse und die Nachspeisen

Käse-Trilogie von der Käserei Steinmetz in Schirrhein	9€
Erdbeere,	12€
Vanillecreme mit Basilikum, Erdbeere, Meringe, Rhabarber Sorbet	
Apfel,	12€
Zimt-Arlette, geröstete Äpfel, Grünapfel-Sorbet und Gelee	
Schneeeier,	12€
Milchreis mit Kokosmilch, Mango Coulis, Passionsfrucht -Sorbet	
Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets	9€
Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“	9€