

# Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

\*\*\*

Amuse Bouche  
Gazpacho Andaluz mit gebeizter Rotgarnele  
und Wassermelone

\*\*\*

Unsere Gänsestopfleberterrine  
mit Portweinfeige und Butterbrioche 29,00

\*\*\*

Bretonisches Seezungenfilet auf Zuckerschoten  
kleine bayrische Pfifferlinge 30,00

\*\*\*

Vichyssoise  
mit gebackener Jakobsmuschel 18,00

\*\*\*

In Nussbutter gebratenes Kalbsherzbries  
auf Rübstieler  
australischer Wintertrüffel 28,00

\*\*\*

Eifeler Rehrücken in eigener Jus  
mit saisonalen Beeren gefüllter Kartoffelbaumkuchen 40,00

\*\*\*

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann  
aus Erlangen 20,00

\*\*\*

Walderdbeersorbet mit Minzgranité  
alter Balsamico 12,00

\*\*\*

Duett von der Valrhona-Schokolade  
warm und kalt mit eingelegten Herzkirschen 24,00

\*\*\*

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

129,00 €

# Menü Saisonaf

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

\*\*\*

Amuse Bouche  
Gazpacho Andaluz mit gebeizter Rotgarnele  
und Wassermelone

\*\*\*

Mit Ricotta gefüllte Ochsenherztomate  
Basilikumsorbet, Paprika-Himbeersüppchen 24,00

\*\*\*

Königskrabbe mit gegrillter Avocado  
und Zitrusfrüchten 30,00

\*\*\*

Bretonischer Seeteufel in der Szechuanpfefferkruste  
auf Fenchelrisotto mit Kokosnuss 29,00

\*\*\*

Getrüffelte Taubenbrust „Royal“  
mit Geflügelkrokette 40,00  
Haselnuss-Selleriepüree und sizilianischer Artischocke

\*\*\*

Walderdbeersorbet mit Minzgranité  
alter Balsamico 12,00

\*\*\*

Mit Crème Chantilly gefüllter Mandel-Canneloni  
Sambuccaeis und pochierter Pfirsich 24,00

\*\*\*

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

109,00 €