

## Unsere Menüvorschläge

### Menü 1

EUR 31,00

Rahmsüppchen von Edelfischen und Gartengurken mit zarten Hechtklößchen (6,60)

☞

Supreme von der französische Maispouardenbrust in frischen Kräutern gebraten auf Walnuss- Gorgonzolasauce, jahreszeitlichem Gemüsearrangement und feinen Nudeln(16,90)

☞

Joghurt- Limonen- Mousse mit Waldbeeren- Sorbet und Kiwi-Orangensalat (7,50)

### Weinempfehlung unseres Sommeliers

zur Vorspeise: Pfortenser Köppelberg, Müller Thurgau - Saale Unstrut/ Deutschland EUR 27,50

zum Hauptgang: Pinot Grigio Tenuta Palmadina – Friaul/ Italien EUR 27,00

☞

### Menü 2

EUR 33,50

Carpaccio vom Weideochse auf Dijonsenf-Olivenölemulsion knackigem Rauke- Friseésalat und Oliventapenaden- Brotchips (8,50)

☞

Variation aus Wolfsbarsch, Rotbarbe und gegrillter Riesengarnele in Bouilliabaisejus, konfierten provenzalischen Gemüsen und gebratenen Kartoffelnudeln (17,00)

☞

Auswahl an französischen Dessertspezialitäten- gestürzte Karamellcreme , Grand Manier Eisparfait und Schokoladen- Mousse aus feinsten Bitterschokolade (8, 00)

### Weinempfehlung unseres Sommeliers

zur Vorspeise: Côtes du Rhône Rouge, Vincent Rochette – Rhône/ Frankreich EUR 29,90

zum Hauptgang: Freiburger Schlossberg, Weißburgunder, Kabinett, trocken – Baden EUR 43,50

☞

### Menü 3

EUR 34,00

Cremesüppchen von der Brunnenkresse mit weißem Trüffelöl aromatisiert und Wachtelei im Nest (8,50)

☞

Medaillon vom Saalower Schweinefilet mit gerösteten Senfkörnern gebraten unter der Estragonkruste , Bohnen a la Creme und Macaire- Kartoffeln (17,50)

☞

Berliner Luft aus feinen Werder Äpfeln als lockere Bayrisch- Creme- Variante mit Sorbet , gebacken im Teigmantel (8,50)

### Weinempfehlung unseres Sommeliers

zur Vorspeise: Escherndorfer Lump, Silvaner, QbA, trocken – Franken EUR 23,90

zum Hauptgang:

Spätburgunder Weißherbst, QbA trocken, Weingut Drautz – Able Württemberg EUR 26,50

**Menü 4**

EUR 41,00

Tatar vom Norwegischem Lachs und feinen Salatspitzen in Paprika- Vinaigrette (9,80)



Hausgebackener Strudel von Waldpilzen und Kräutermousseline (8,50)



In Chablis geschmorter Kalbstafelspitz auf Austernpilzen in Korianderrahm, jungen Möhren und gebackener Kartoffelschnitte (16,80)



Hausgemachtes Sachertörtchen mit Williams-Christ Sorbet an Cassis- Mousse (7,50)

**Weinempfehlung unseres Sommeliers**

zur Vorspeise: Sancerre, Domaine Franck Millet – Loire/ Frankreich EUR 39,50

zum Hauptgang: Bourgogne Blanc, Jean Claude Claire – Burgund/ Frankreich EUR 38,00



**Menü 5**

EUR 43,50

China- Möhrencreme mit frischem Koriander und in Ingwer mariniertes Jakobsmuschel (8,00)



In orientalischen Gewürzen und Kokosmilch gedünstetes Kabeljaufilet auf Thaicurryschaum mit Zitronengras aromatisiert und Kardamon- Duftreis (9,50)



Entenbrust mit Honig lackiert auf Shiitake- Pilzen und knackigem Wokgemüse (18, 00)



Orangenfilet in Campari- Gelee an leichtem Kokosschaum und Passionsfrucht- Sorbet (8,00)

**Weinempfehlung unseres Sommeliers**

zur Vorspeise: Opernpalais Riesling von Othegraven, halbtrocken – Mosel- Saar- Ruwer EUR 22,50

zum Hauptgang: Merlot Reserva, Terra Mater – Maipo Valley/ Chile EUR 29,90



**Menü 6**

EUR 45,00

Törtchen vom Räucherlachs und grünem Meerrettich an jungen Blattsalaten (9,50)



Essenz vom Kalbsschwanz mit altem Sherry und Wurzelgemüse (8,00)



Mit Steinpilzen gefülltes Schweinefilet serviert mit cremigem Wirsing und gebratenen Schupfnudeln (19,50)



Charlotte von zartem Löffelbiskuit mit Joghurt- Mango- Mousse und exotischem Obstsalat (8,00)

**Weinempfehlung unseres Sommeliers**

zur Vorspeise: Chardonnay Altitudes - Cachapoal Valley/Chile EUR 24,90

zum Hauptgang: Vernaccia di San Gimignano, Montebueno di Pietro – Toskana/Italien EUR 26,00

**Menü 7**

EUR 57,00

Entenstopfleberterrinen mit zweierlei Pfeffer  
und Marc de Champagne mariniert an Chili-Apfelkonfitüre (14,50)



Krustentieressenz mit Hummermedaillons (€ 7,00)



Nudelsäckchen in Petersilienrahm und Steinpilzen mit Knoblauchchips (7,50)



Crepinette von Kalbsfilet und Rind auf Morchelsalpicón an glasiertem Gemüse  
und Kartoffelgratin (€ 19,50)



Belgische Spitzschokolade als Küchlein mit schmelzendem Herz,  
weißem Schokoladen- Mousse auf Salat von Zitrusfrüchten und Espresso - Krokanteiscreme (8,50)

**Weinempfehlung unseres Sommeliers**

zur Vorspeise: Opernpalais Riesling, von Othegraven – Mosel- Saar- Ruwer EUR 22,50

zum Hauptgang: Ondarre Reserva, Bodegas Ondarre – Rioja/Spanien EUR 37,50



**Menü 8**

EUR 64,50

Duett von der Jacobsmuschel, gebraten und roh, mariniert an feinen Blattsalaten (12,50)



Klare Geflügelessenz mit feinen Trüffelklößchen (8,00)



Terrine von Lachs und Zander im Noriblatt auf Safranschaum und jungen Sprossen (9,00)



Geeister Gravensteiner mit Calvados (6,00)



Filetscheibe vom Charolaisrind und gebratener Gänseleber an Kerbel- Traubenjus  
dazu jahreszeitliche Gemüsevariation und Fondantkartoffel (21,00)



Kleine Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem Maitre Fromagier empfohlen (8,00)



Schokoladenpyramide mit Blaubeer- Tartelett an Orangen- Minz- Mousse (8,00)

**Weinempfehlung unseres Sommeliers**

zur Vorspeise:

Prado Rey Birlocho ( Verdejo & Viura) Real Sitio de Ventosilla – Rueda/ Spanien EUR 27,50

zum Hauptgang: Altosur Malbec, Finca Sopenia – Tupangato/Argentinien EUR 29,90