



SPEZIALITÄTEN DES KÜCHENCHEFS

TARTAR 35

Rindertartar, Avocadocreme, Eigelbcreme, knusprige Ziegel, klares Tomatengelee, Beluga-Kaviar.

STEINBROT 23

STEINBROT DOPPELT 46

Gebratener Steinbutt mit feiner Trüffelsauce, gebratener Blumenkohlcreme, knusprige Trüffel-Paniermehlkruste.

LANGOUSTINE 32

LANGOUSTINE DOPPELT 64

Gebratene Langustine, Safran-Beurre-Blanc, sanft gegarte Süßkartoffel in Masala, knuspriges Geflügel, Süßkartoffelcreme mit Masala, Süßkartoffelrouille.

WAGYU 60 / 100 g

Gegrilltes Wagyu A5+, gebratene Zwiebelcreme, klassischer Rotweinjus, Kartoffelgratin, Schalottenkompott, getrocknete Rote Bete.

ENTENLEBER 22

Gebratene Entenleber, Weißportweinsorbet, Rotweingelee, Briochetoast, Miso- und Spekulatius-Keksbrösel, Rooibos-Gel.

BÜFFEL-EISCREME 14

Büffel-Eiscreme mit Trüffel, Brioche-Kuchen, knusprige Karamellbrioche, Orangen-Tonkabohnen-Panna-Cotta, eingelegter Trüffel. Diese Gerichte können mittags und abends auch einzeln bestellt werden.

3 GÄNGE/ 85

Langustine – Wagyu – Büffel-Eiscreme

4 GÄNGE/ 120

Tatar – Langustine – Wagyu – Büffel-Eiscreme

5 GÄNGE/ 135

Tatar – Langustine – Wagyu – Büffel-Eiscreme

6 GÄNGE/ 160

Tatar – Steinbutt – Langustine – Wagyu – Entenleber – Büffel-Eiscreme

SPEISEKARTE 2026

LACHS

Hausgeräucherter Lachs, Rote-Bete- und Maftoul-Salat, Kirsch-Rote-Bete-Brühe mit Kamille, Ras-el-Hanout-Chips.

RINDFLEISCH

Klassisches Rindertartar, klare Gazpacho-Brühe, Schnittlauchcreme, knusprige Panko-Panade mit Knoblauch, roter Paprika und Schnittlauch, gewürfelte getrocknete Tomaten.

FANG DES TAGES

Fang des Tages, Beurre blanc mit fermentierter Banane, gebratener Blumenkohlcreme, Flusskrebse Bonne Femme, Steckrübe, Mango, Schalotte und Kerbel, Mango-Meerrettich-Karotten-Gelee.

Wachtel

Gebratene Wachtel mit in Rotwein und Lorbeerblatt geschmorter Keule. Blaubeer-Vinaigrette, hausgemachter Sternanis-Jus, Sellerie-Haselnuss-Creme, knusprige Haut.

Trockengereiftes Rinderfilet

Trockengereiftes Rinderfilet, Kartoffelgratin mit Paprika, gerösteter Auberginenkaviar, süß-saure Aubergine, Milchkrokant, hausgemachter Ingwer-Limettenblatt-Jus.

Walnuss-Erdbeer-Kuchen

Walnusskuchen, Kaffee-Curry-Panna-cotta, dunkle Schokoladencreme, Estragon-Erdbeer-Sorbet, Erdbeer-Tomaten-Baiser.

Mittags können die Gerichte der Speisekarte 2026 auch einzeln bestellt werden.

Groß 27 – Klein 17

2 Gänge / 32 (Mittagessen)

Lachs – Trockengereiftes Rinderfilet
| Trockengereiftes Rinderfilet
– Walnuss-Erdbeer-Kuchen

3 Gänge / 42 (Mittagessen)

Lachs – Trockengereiftes Rinderfilet
– Walnuss-Erdbeer-Kuchen

4 Gänge / 56

Rindfleisch – Fang des Tages – Trockengereiftes Rinderfilet
– Walnuss-Erdbeer-Kuchen

5 Gänge / 67

Lachs – Rindfleisch – Fang des Tages –
Trockengereiftes Rinderfilet
– Sc Walnuss-Erdbeer-Kuchen

6 Gänge / 77

Lachs – Rindfleisch – Fang des Tages – Wachtel
– Trockengereiftes Rinderfilet
– Walnuss-Erdbeer-Kuchen