

Lucie Schulte 's Herbstgedanken

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Feigen Martini mit Kakao & Yuzu Schaum



Geräucherte Gambas mit roten Beten im Algennest



Hummerschaumsuppe



Confierte Entenkeule in Wacholder, Lorbeer und Thymian mit
Herbsttrompten und Petersilien Kartoffelmus

'when we dance' Chianti DOCG trocken Tenuta il Palagio – by STING Toscana Italien
Fl. 28,00 / Gl. 8,00

oder

Ying & Yang vom Lachs auf asiatischem Gemüse Glasnudeln
mit Wasabi Labneh

Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Fl. 30,00 / Gl. 8,70 €



Mohn Feigen Trüffel in Bitterschokolade

Essklasse 3 39,00 €
Essklasse 5 59,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Tomaten-
oder Basilikum Pesto

5,50 €

Wildkräuter des Herbstes mit pochierter Rotweibirne,
Rinderfilet streifen und Fourme d'Ambert

16,50 €

Ziegenkäse auf Kürbis- Feigen- Confit mit
grünem Kardamom

14,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

18,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 25,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit Manchego verfeinert mit Meersalz,
Olivenöl, Rucola und altem Balsamico 12 Jahre

15,00 €

Suppen

Pot au feu von Lachs und Flusskrebse mit Wurzelgemüse, frischem
Thymian und Tomaten in Absinth
Besondere Empfehlung des Maître

12,50 €

Kürbis Samtsuppe mit Ingwer, Chili und Zitronengras

7,50 €

Sorbet

Feigensorbet

5,00 €

Sorbet von der Williamsbirne in Moorbirnenbrand

8,50 €

Vegetarische Gerichte

Perlgrauen Risotto mit Roten Beten und geräucherten Steinpilzen

21,00 €

Arte Vini „CH“ Chardonnay trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00€

**Hummus mit Nüssen, confiertem Schalotten und gegrillten Pilzen,
Olivenöl und Petersilie**

19,50 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

Fisch

**Krosser Wolfsbarsch mit Flusskrebs Schaum und Ravioli Vitello Salvia
dazu Kaiserschoten und Gewürztomaten**

25,50 €

Bianchetto t“ Sauvignon Blanc delle Venezie DOC trocken

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Karamellierte Gambas auf Grünkohl Hummus und Ingwer Gemüse

27,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

**Gegrillter Fjord Lachs aus mildem Thymianrauch mit einer Sauce mit
viel Butter, Estragon und noch mehr Gefühl dazu schwarze Beluga
Linsen und Salicorne**

Besondere Empfehlung des Maître

26,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

**Gerösteter Thunfisch mit Limone und Meersalz, gegrillten Tomaten
und Oktopus Risotto**

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Weißburgunder, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

**Harmonie von Fisch und Meeresfrüchten auf Kartoffelrösti und
würziger Pommery Senf Butteremulsion dazu Pak Choi**

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Fleisch

Gegrilltes Wildhasenfilet auf Steinpilz-Birnenkompott mit
Wacholderjus und Lardo di colonnato Kartoffel Knödeln

Besondere Empfehlung des Maître

28,50 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken
Frankreich Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Black Angus 222 Soul Burger mit geschmolzenem Fourme d'Ambert,
Ölrauke und karamelisierten Feigen dazu Süßkartoffel pommes frites

25,50 €

Spätburgunder, QbA, Holzfass, trocken, Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden,
Eichstetten, Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrillte Kalbsleber mit Kräuterseitlingen,
Basilikum Gnocchi und Balsamico 13 Jahre

23,50 €

Primitivo DOC, trocken, Tagaro, Puglia,
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen
und Orangen Rosmarin Senf

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Lagrein Cantina St. Pauls DOC, trocken, Südtirol Alto Adige
Gl. 9,00 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise, frischem Blattspinat und
Grilltomate dazu Steakhouse pommes frites

200 g 31,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio – by *STING / Toskana*
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Unsere herbstliche Genuss Hommage an Görlitz

Blutwurstnudeln mit Zwiebeln, Speck und Knoblauch dazu geschmolzene
Grützwurst und viel frischem Majoran

25 €

inklusive einen echten Böckelbart

Landskron Pilsener vom Fass 0,5 l 4.90 €

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Herbstgemüse & Waldpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und Basilikum Gnocchi

Preis für 2 Personen 85,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 42 €*

Und das müssen Sie bestellen oder überlesen Sorry !

Currywurst mit pommes frites

*Ohne Trüffel, ohne Chi Chi nur mit einer hausgemachten Sauce serviert. Versprochen !
..... trinken Sie dazu, auf was Sie Lust haben !*

9,50 €

Kennen Sie schon unsere Kochschule Genussreich?

Mehr Information



Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht!

Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!

5,00 €

Karamellisierte Williams- Birne
mit Haferhippen, verfeinert mit bitterer Schokolade dazu Vanille

Rahmgefrorenes

Besondere Empfehlung des Maitre

10,50 €

Warmer Kuchen von Valrhona Schokolade,
dazu Litschi Sorbet

9,50 €

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

8,50 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm

8,50 €

Süß & inspiriert

12,00 €

Essbar gewordene Gedanken von Schokolade
und Teufel Alkohol

17,00 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

14,50 €

Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,

Glas 0,05 l - 4,10 €

3 Rosen Manchego zum Wein

6,00 €



A warm welcome!

We are glad that you are with us and wish you a pleasant stay. Here you can find our menu in English, French and Polish. Please scan the QR code in the desired language with your cell phone, you will be directed to a corresponding website. Thank you

