

## VORSPEISEN

<b>Gebeiztes Rind</b> Eingelegter Rettich   Steckrübe   Nishiki Reis   Erdnuss	18.00 €
<b>Saibling</b> Radieschen   Gurke   Dill   Sauerrahm	19.00 €
<b>Argentinische Wildgarnele</b> Avocado   Pistazie   Tomaten	19.00 €
<b>Crudo von der Jakobsmuschel</b> Eingelegter Kürbis   Vadouvan Sud   Walnuss	19.00 €
<b>Eingelegtes Herbstgemüse</b> Ricotta Creme   Rauchsalmizmandel   Brunnenkressenöl	18.50 €

## FISCH

<b>Seeteufel</b> Fregola Sarda   Guanciale   Estragon	37.00 €
<b>Adlerfisch</b> Erbse   Verjus Beurre Blanc   Petersilie	34.00 €
<b>Pasta alla Chitarra</b> Confiertes Eigelb   Ama Ebi Garnele   Pulpo	21.00 €

## FLEISCH

<b>Iberico Schweinebäckchen</b> Bramata   Paprika   Chicoree   Gemüse-Chorizo Jus	34.00 €
<b>Eifeler Hirschrücken</b> Sellerie   Semmelknödelschnitte   Pilzragout   Cassis	39.00 €
<b>U.S. Rinderfilet</b> Spinat   Kartoffelterrinen   Spargel   Thymianjus   Béarnaise	44.00 €
dazu wahlweise <b>Tranche von der gebratenen Foie Gras</b>	12.50 €

## VEGETARISCH

<b>Risotto</b> Kräuterseitling   Kürbiskernöl   Ricotta	18.00 €
<b>Kerbelgnocchi</b> Spinat   Macadamia   Ziegenkäse	18.50 €

## DESSERT

<b>Passionsfrucht</b> Physalis   Valrhona Caramélia   Joghurt	16.00 €
<b>Ananas</b> Pistazie   Amarena Kirsche   Mango	16.00 €
<b>Kaffee</b> Vanille   Mascarpone   Nashi Birne	13.00 €
<b>Käsevariation</b> Feigensenf   Trauben   Jochen Gaus Brot	15.00 €

# MENÜ

---

## Gebeiztes Rind

Eingelegter Rettich | Steckrübe | Nishiki Reis | Erdnuss

## Saibling

Radieschen | Gurke | Dill | Sauerrahm

## Seeteufel

Fregola Sarda | Guanciale | Estragon

## Eifeler Hirschrücken

Sellerie | Semmelknödelschnitte | Pilzragout | Cassis

## Passionsfrucht

Physalis | Valrhona Caramélia | Joghurt

### Menü in fünf Gängen

99.00 €

### Menü in vier Gängen

85.00 €

Wahlweise gebeiztes Rind oder Saibling

### Menü in drei Gängen

69.00 €

Wahlweise gebeiztes Rind oder Saibling, ohne Seeteufel

### Weinbegleitung

in fünf Gängen

50.00 €

in vier Gängen

40.00 €

in drei Gängen

30.00 €