



Champagne Louis Roederer Brut Premier	0,1 l	€	13,00
Champagne Locret Lachaud Rosé Brut	0,1 l	€	13,00

\*\*\*\*\*

## SPEISEKARTE

### VORSPEISE

Jakobsmuschel mit Rote Bete -Rotkohl Salat und Mandelschaum	€	14,50
Viererlei von der Perigord Gänseleber mit Salzcarameleis	€	22,50
Tatar von Papaya mit kanadischem Hummer und süß-sauer-scharfer Vinaigrette	€	19,50
Warmer Ziegenfrischkäse mit Trauben und Speckschaum	€	13,00
3 Stück französische Felsenaustern (Gillardeau) auf Eis	€	12,00
Carne Cruda vom Kalbsfilet mit nativem Olivenöl und Trüffel	€	16,00

\*\*\*

### ZWISCHENGANG UND PASTA

Sautierte Gänseleber auf Blutorangen-Selleriepüree	€	18,50
Spaghettata mit Chorizo und Garnelen aus niedersächsischer Zucht	€	19,50
Warmes Carpaccio von der Bresse Taube mit Trüffelcrème	€	17,50

\*\*\*

### SUPPE

Badische Weinbergschneckensuppe mit Knoblauch	€	7,00
---	---	------

\*\*\*

### HAUPTGANG

Ruppiner Lammrücken mit Thymianjus und Spitzkohl	€	28,50
Tournedo vom Weideochsen mit Pilzkruste und Rotweinjus	€	27,50
Oldenburger Entenbrust rosa gebraten mit regionalen Gemüsen	€	26,00

\*\*\*

### FISCHMARKT DES TAGES

Paella mit Seezungenfilet, Gambas und Loup de mer	€	27,00
Island-Kabeljau mit Steckerübenpüree und Blutwurstsauce	€	23,50
Steinbutt mit dreierlei Karotten und Petersilienbutter	€	27,00



## Wünsch Dir was Menu

Viererlei von der Gänsestopfleber  
oder  
Hausgebeizter Orangenlachs mit frischem Meerrettich  
oder  
Warmes Carpaccio von der Bresse Taube mit Trüffelcrème  
oder  
Tatar von Papaya mit kanadischem Hummer  
und süß-sauer-scharfer Vinaigrette

\* \* \*

Paella mit Seezungenfilet, Gambas und Loup de mer  
oder  
Island-Kabeljau mit Steckerübenpüree und Blutwurstsauce  
oder  
Steinbutt mit dreierlei Karotten und Petersilienbutter

\* \* \*

Oldenburger Entenbrust rosa gebraten mit regionalen Gemüsen  
oder  
Rehrücken mit Sauerkirschen, Rosenkohl, Pièd de Mouton  
oder  
Kalbsfilet mit Trüffelsauce und Marktgemüsen  
oder  
Kross gebratener Kalbsbries mit Rahmwirsing

\* \* \*

Apfel-Millefeuille mit Apfel-Honigsorbet und Vanilleschaum  
oder  
Schokoladen-Chili Crème Brûlée mit Papayaconfit und glaciertem Pistazieneis  
oder  
Gereifte Käse aus dem Tölzer Kasladen und regionale Käse

\* \* \*

Menu mit 3 Gängen incl. Dessert € 51,00  
Menu mit 4 Gängen incl. Dessert € 57,00  
Degustationsmenu in sieben kleinen Gängen € 69,00  
Degustationsmenu in neun kleinen Gängen € 89,00