

EMPFEHLUNGEN

Unsere Specials servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung.
We kindly ask for your order in advance for the following dishes.

AB 2 PERSONEN | FOR 2 PERSONS

Seezunge mit Beurre blanc, Blattspinat und Kartoffeln Sole with beurre blanc, leaf spinach and potato	€ 65
Geangelter Loup de Mer in der Salzkruste, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Line-caught sea bass in a salt crust, Mediterranean vegetables and rosemary potatoes	€ 55
Bretonischer Hummer „Thermidor“ mit Blattspinat und Basmatireis Breton lobster „Thermidor“ with leaf spinach and basmati rice	€ 72
Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin Chateaubriand with béarnaise sauce, green beans and potato gratin	€ 41
Geschmorte Rinderschulter à la Bourguignonne mit glasierten Perlzwiebeln, Speck, Champignons und Bandnudeln Braised beef shoulder bourguignon with glazed pearl onions, bacon, mushrooms and tagliatelle	€ 38
Tomahawk-Steak mit Barbecue-Jus, Kürbiskompott und Süßkartoffel Pommes Tomahawk-steak with barbecue sauce, pumpkin compote and sweet potato fries	€ 65
Ente in 2 Gängen serviert mit Zwergorangensauce, Rotkraut und Kartoffelknödel Duck served in two courses with kumquat sauce, red cabbage and potato dumpling	€ 48
Fenchel im Salzteig mit Tomaten-Artischockenkompott, Pinienkernvinaigrette und gebackenen Kartoffelwürfeln Fennel in a salt dough with tomato artichoke compote, pine nut vinaigrette and diced baked potatoes	€ 36
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Zimtblüteneis Caramelized „Kaiserschmarrn“ with plums and cinnamon blossom ice cream	€ 14
Salzburger Nockerl mit Puderzucker und warmer Himbeersauce Salzburger nockerl with powdered sugar and warm raspberry sauce	€ 14
Crêpes Suzette am Tisch flambiert mit Grand Marnier, Orangenfilets und Vanilleeis Crêpes Suzette with Grand Marnier, orange filets and vanilla ice cream	€ 14

AB 4 PERSONEN | FOR 4 PERSONS

Steinbutt im Ofen gebacken auf Gemüsestreifen mit Wermutsauce und Drillingen Oven-baked turbot with vegetable strips, vermouth sauce and potatoes	€ 69
Rehrücken „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle Venison loin „Baden-Baden“ with cranberry pear and hand-scraped spaetzle	€ 69

AB 6 PERSONEN | FOR 6 PERSONS

Filet Wellington mit Kräuterjus und Fingermöhren Filet Wellington with herb sauce and baby carrots	€ 48
--	------

Auf Wunsch servieren wir Ihnen nach vorheriger Absprache gerne auch weitere Beilagen. Alle genannten Preise verstehen sich pro Person.
Other side dishes are available and can be pre-ordered on request. All prices are per person