



**gratinierter Ziegenfeta**

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse  
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 11,-



**Vitello**

*Kalbsrücken 6h – 65C° | Vogersalat  
Thunmayonnaise*

€ 11,-



**Carpacchio**

*Rinderfilet | Rauke | Burgunder- Trüffel  
Parmessanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



**Hummer**

*Blutorange | Hummer-Bisque | Blumenkohl  
Jacobsmuschel | Engelsstaub*

€ 11,-

**Kaninchen | Demerara**

*Chicorée karamelisiert | Birne | Walnuss  
Kaninchenfilet knusprig im Brickteig*

€ 13,-



**Entenleber gegrillt | Ducca**

*Brioche | Blumenkohl | Haselnuss  
Cacao-Bohne | Granatapfel*

€ 13,-



**Golden Ei**

*Beef-Tatar 200g| Onsen-Ei im Panko-Mantel  
Caviar Hecht | fermentierte Edame  
Umami-Essenz*

€ 17,-



**yin yáng**

*Cevice v.d. Gelbflossen- Makrele  
Foie gras Canard gebraten | Kürbiskern  
Weingarten-Gelee*

€ 17,-



### **König der Fische**

*Barramundi Filet gegrillt | Togarashi  
Mango-Mandel-Schaum | Maisx2  
Buttermilch | Vadouwan | Porree*

€ 25,-

### **SKREI**

*Kabeljau Filet gegrillt  
Lardo-Schaum | Burgunder Trüffel  
Risotto – Rote Bete | Princess Bohne*

€ 25,-

### **Zander Teltow**

*Filet gebraten | Teltower Rübchen  
Kren-Schaum | Steinpilze  
Kartoffel-Blutwurst-Gröstl | Safran-Apfel*

€ 25,-



### **Schnitzel WEINBEISEREI**

*Groß, dünn, knusprig  
La Ratte-Kartoffel | Gurkerlsalat | Kren*

€ 19,-

### **Kalbsleber**

*Kalbsleber gegrillt | Zatar-Jus  
Macadamia-Kartoffelstock  
Mysterium Libarius | Berg-Feige*

€ 21,-

### **HIRSCH**

*Medaillons gegrillt | Wacholder-Jus  
Preiselbeer-Sabayon | Spitzkohl | Pfifferling  
Tiroler-Spinatknödel | Mispel-Nord*

€ 27,-



### **boeuf de saxe**

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung  
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna  
dry aged Club Steak | 500g  
Pfifferlingssalat | Süßkartoffel  
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 35,-



### **Crème Brûlée | Tonkabohne**

*Pistazien- Eis | Mango- Sorbet*

€ 9,-



### **petite france**

*französische Käsevariationen | Cassis Sorbet  
schwarze Nuss | Brioche  
Birnen-Cacaobohnen-Chutney*

€ 11,-



### **Gruß Kyoto**

*Felchen-Filet in Sesamkruste | Dashi | Spinat | Gyoza-Kimchi  
Edame | Fenchel*

€ 17,-



### **ENTE Mandarin**

*Sous vide 8h | 65°C | Jus-Mandarine | Mispel-SÜD  
Seidenkloß-Schabziger Klee  
Rotkohl-Ingwer-Soja-Pflaume*

€ 23,-



### **Cru Virunga@Original Beans**

*Brownie Oriental | Erdbeer-Rhabarber  
Mohr im Hemd | Sorbet Guanabana*

€ 11,-

## **MENÜ 46,-**

