



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpacchio

*Rinderfilet | Rauke | Sommer- Trüffel
Parmesanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



Hummer

*Bisque | Blumenkohl
Jacobsmuschel | Engelsstaub*

€ 13,-



Bouillabaisse

*Safran-Fischessenz | Edelfische | Rouille
Flußkrebs*

€ 13,-

Gruß Tochigi

*Gyoza-Kimchi | Saiblingfilet i.d.
Sesamkruste | Dashi | Spinat | Wasabi*

€ 17,-



Golden Ei

*Tatar v. Yellow-Thun | Avocado- Joghurt
Sous vide-Ei im Panko-Mantel frittiert
Caviar v. Wolga-Hecht*

€ 17,-



yin yáng

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

€ 17,-



内部値 Naibu-chi

*Kalbsniere gebraten | Portweinreduktion
Brokoli – Rauchmandel – Mango
Harusame - Nudel*

€ 17,-



Pasta Tartufo

*Tagliarini mit frischen Trüffel aus
Umbrien | Lardo-Schaum
grüner Spargel | Spinat*

€ 19,-



König der Fische

*Barramundi Filet gegrillt
Madras-Kokos-Schaum | Mais x II
Buttermilch | Vadouvan | Avocado*

€ 25,-



Homage J. K. | Sylt

*Meeräsche | Filet gebraten
Pernod-Schaum | Venus-Muscheln
Garten- Bohne & Meeres- Bohne
Kartoffelstock*

€ 25,-

Schnitzel WEINBEISEREI

*...der Klassiker mit Gurkerlsalat,
Erdapfel, Kren, Preiselbeere,
Sardelle&Kaper*

€ 19,-



boeuf de saxe

*Black Angus in ganzjähriger
Freilandhaltung auf dem Wiesen von
Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 450g
Salat | Kartoffel-Gratin
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 33,-



Crème Brûlée | Tonkabohne

Pistazien- Eis | Mango- Sorbet

€ 9,-



petite france

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

€ 13,-



MENÜ

Occident

Rahmsüppchen vom Kräutergarten | Kaninchenfilet im Brickteig

€ 11,-



Klassik

*Cotoletta alla milanese- paniertes Kalbs-Kotelett
Port-Jus | Polenta-Taler | Zucker-Schoten | Ratatouille*

€ 25,-



Orient

*Brownie Oriental mit Ganache@Cru Virunga | Granatapfel-Joghurt-Eis
"Mohr im Hemd" | Sorbet Kaktus-Feige*

€ 11,-

3-Gang € 44,-