



[adagio]

gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpaccio

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

€ 13,-



Kräutergarten

*Rahmsüppchen von der Kerbelknolle
Frankfurter Kräuter
Frühlingsrolle mit Steinpilz*

€ 13,-

[andante]

Miesmuscheln

*im Edelfischfond mit
Safran- Rouille & Crutôns*

€ 13,-



Entenleber

*Gebraten | Quitte | Kürbis
Kräutersalat | Brioche*

€ 13,-



Pasta al Tartufo

*Frische Tagliarini | Burgunder Trüffel
Parmesan-Schaum | Spinat*

€ 17,-

*Wenn Sie unter einer Allergie oder
Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an
unser Service-Personal. Alle Preise inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

[menuetto]

SKREI

*Filet vom Winter-Kabeljau
Steinpilz-Risotto | Rote Bete
Meeresspargel*

€ 25,-



Milchkalb

*Leber gegrillt | Jus | Kartoffelstock
Balsamico-Zwiebel & Apfel*

€ 23,-



boeuf de saxe

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 400g
Salat | Kartoffel-Gratin
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 33,-



Rehkeule

*Geschmorter Braten | Rosmarin-Jus
Princess-Bohne & Birne
Tiroler Spinatknödel*

€ 28,-

[finale]

Crème Brûlée | Licor d' Ametlla

*DER! Mandellikör Mallorcas | Ananas
Pistazien- Eis | Mango-Sorbet*

€ 9,-



Orient

*Brownie Oriental | Ganache@Cru Virunga
Heidelbeer-Schokko-Eis | Moritz im Hemd*

€ 11,-



petite france

*französische Käsevariationen
Cassis Sorbet | schwarze Nuss*

€ 13,-