

## Menü „Belle Epoque“

### Terrine von der Gänsestopfleber

*Rosinen, Haselnüsse, Kakaobohnenbruch, roter Weinbergspfirsich Traubenmost*



### Bretonische Jakobsmuschel

*Kartoffelsud, gegrilltes Paprikakompott, Petersilienöl, Poweraden*



### Rosa gebratenes von der Hunsrücker Rehkeule

*Gefüllte Waldpilz Crêpes, glasierte Schwarzwurzeln, Rosenkohl  
Sauce Rouennaise*



### Mokkaeiscreme und Manjari Schokoladenmousse

*Filoteigröllchen, Baileys-Sabayone  
geröstete Haselnüsse, Armagnac Pflaumen*

€ 87,00

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass eine Bestellung unseres Menüs bis 20:30 Uhr möglich ist.

## Vorspeisen

<b>Herbstlicher Salat mit gepickeltem Gemüse</b>	€ 11,50
<i>Radicchio, Trauben, Herbstbrot-Croûtons, Sherry-Walnussvinaigrette mit karamellisiertem Ziegenkäse</i>	€ 16,50
<b>Gillardeau Austern No.3</b>	
<i>Zitrone, Chesterbrot</i>	€ 4,00 Stück
<i>Bergamotten Emulsion, Pfefferkrokant, Basilikum</i>	€ 4,70 Stück
<i>oder gratiniert auf Pinienkern-Lauch</i>	€ 4,50 Stück
<b>Terrine von der Gänsestopfleber</b>	€ 24,00
<i>Rosinen, Haselnüsse, Kakaobohnenbruch, roter Weinbergspfirsich, Traubenmost</i>	
<b>Leicht in Algen gebeiztes Filet von der Bachforelle</b>	€ 20,00
<i>gepickeltes Herbstgemüse, Dill-Sauerrahm, Senfsaat, Räucherfisch-Mousse</i>	
<b>Marinierter Yellow Fin Thunfisch</b>	€ 22,00
<i>Blumenkohl, geriebene Muskatnuss, Misocreme, Zitrus-Marinade, Filoteig</i>	

## Suppen

<b>Consommé vom Hunsrücker Reh</b>	€ 9,50
<i>Misoroyal, kleine Teigtaschen</i>	
<b>Schaumsuppe vom Muskatkürbis</b>	€ 8,50
<i>Kerne und Öl vom Kürbis</i>	
<b>Bouillon vom Kaisergranat</b>	€ 23,50
<i>pochierte Austern, herbstliches Gemüse</i>	

## Vegetarisch

<b>Gnocchis mit Kürbis</b>	€ 19,00
<i>Braune Butter, Parmesanschaum, Salbei, Dörrtomate, Oliven Tapenade</i>	
<b>Orientalischer Cous Cous</b>	€ 16,50
<i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	
<b>Wan Tan von geräuchertem Seidentofu und Limonenblättern</b>	€ 20,00
<i>Herbstliches Gemüse, Waldpilz Dashi Brühe, Chilibrösel</i>	

## Fisch

<b>Bretonische Jakobsmuschel</b>	€ 36,00
<i>Kartoffelsud, gegrilltes Paprikakompott, Petersilienöl, Poweraden</i>	
<b>Als Zwischengang</b>	€ 26,00
<b>Zanderfilet im Bauchspeck geröstet</b>	€ 33,00
<i>Salat und Sud von Muscheln, Wirsing Hasche, Nusskartoffeln</i>	
<b>Als Zwischengang</b>	€ 26,00
<b>Auf der Haut gebratene Doradenfilets</b>	€ 28,00
<i>Safran-Fenchel, gegrillter Oktopus, Tomatenkompott, Krustentier Brühe</i>	
<b>Als Zwischengang</b>	€ 22,00

## Fleisch

<b>Geschmorte Eifler Ochsenbrust</b>	€ 20,00
<i>Burgundersauce, kleiner Döppekuchen, gemischter Salat</i>	
<b>Gebratene Maispoulardenbrust</b>	€ 24,00
<i>Blätterteig, herbstliches Gemüse, Sauce Albufera</i>	
<b>Rosa gebratenes von der Hunsrücker Rehkeule</b>	€ 30,00
<i>Gefüllte Waldpilz-Crêpes, glasierte Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Sauce Rouennaise</i>	
<b>Kross gebratenes Paillard von der „Imperial“ Wachtel</b>	€ 36,00
<i>gebratene Waldpilze, Getrüffelter Knollensellerie, Entenstopfleber</i>	
<b>Gegrilltes Rinderfilet</b>	€ 36,00
<i>Kürbis, Gnocchis, braune Butter, Salbei, Dörrtomaten, Oliven Tapenade</i>	
<b>Ganze Anjou Taube mit Douglasien Zweigen im Römertopf gegärt</b>	€ 34,00
<i>Trüffeljus, gedünsteter Spitzkohl, cremige Polenta „Rosso del Ticino“</i>	
<i>Zubereitungszeit: 30 Minuten</i>	

## Dessert

<b>Gebackene Karthäuserklößchen</b> <i>Riesling Sabayone, Vanilleeis</i>	€ 9,50
<b>Sorbetvariation</b> <i>Holunderblütensüppchen, Schokoladenperlen</i>	€ 8,50
<b>Mokkaeiscreme und Manjari Schokoladenmousse</b> <i>Filoteigröllchen, Baileys-Sabayone geröstete Haselnüsse, Armagnac Pflaumen</i>	€ 14,50
<b>Lauwarme Tarte Tatin</b> <i>Mohneiscreme, Creme Chantelly Bratapfelconfit, kleine Mandelsulze</i>	€ 12,50

## Käse

<b>Variation von Französischen Rohmilchkäsen</b> <i>Feigensenfsauce und Fruchtbrot</i>	€ 14,00
---	---------