

Menü „Belle Epoque“

Terrine von der Gänsestopfleber

Rosinen, Haselnuss, Kakaobohnenbruch, grüner Apfel



Warm geräuchertes Schottisches Lachsfilet

Limonen-Kartoffelstampf, Rahm Rettich, Bärlauchöl, Kaviar-Nage



Rücken vom Hunsrücker Reh

*Selleriecreme, Pfefferkirschen, Serviettenknödel, Waldpilze
Sauce Rouennaise*



Manjari-Schokoladenschnitte

*Kreolisches Gelee, knuspriger Quarkschaum
Passionsfrucht und Kokossorbet*

€ 85,00

Vorspeisen

Sommersalat mit lauwarmen Waldpilzen	€ 10,50
<i>Bunte Tomaten, Radieschen, Champagner-Vinaigrette, Parmesan mit karamellisiertem Ziegenkäse mit halbem Hummer</i>	€ 15,50 € 26,00
Gillardeau Austern No.2	
<i>Zitrone, Chesterbrot</i>	€ 4,00 Stück
<i>Bergamotten Emulsion, Pfefferkrokant, Basilikum oder gratiniert auf Pinienkern-Lauch</i>	€ 4,70 Stück € 4,50 Stück
Terrine von der Gänsestopfleber	€ 23,00
<i>Rosinen, Haselnuss, Kakaobohnenbruch, grüner Apfel</i>	
Geschmolzener Kalbskopf	€ 18,00
<i>Grüner Spargel, gehobelte Champignons, Senfkorn-Kartoffel-Marinade</i>	
Mariniertes Filet und Kaviar von der Lachsforelle	€ 19,00
<i>Rettich, geliertes Gurken-Wasabisud, Bergamotten-Emulsion, Joghurt Sorbet</i>	
Tatar von Dänischen Kaisergranaten	€ 24,00
<i>Pfeffer Röllchen, süß-saure Perlzwiebeln, Caesar-Salat, Avocado</i>	

Suppen

Consommé vom Hunsrücker Reh	€ 9,50
<i>Misoroyal, kleine Teigtaschen</i>	
Schaumsuppe vom Pfifferlingen	€ 8,50
Pot au Feu vom Kaisergranat	€ 18,00
<i>Sommerliches Gemüse, Safran-Kaisergranat Bouillon</i>	

Fisch

In Amalfie-Zitronenbutter arosierter Hummer	€ 39,00
<i>Confierte Tomaten, Spinat, gebackene Brickteigblätter, Krustentierschaum</i>	
Als Zwischengang	€ 32,00
Warm geräuchertes Schottisches Lachsfilet	€ 29,00
<i>Limonen-Kartoffelstampf, Rahm Rettich, Bärlauchöl, Kaviar-Nage</i>	
Als Zwischengang	€ 22,00
Bretonische Rotbarbe und pochierte Gillardeau Austern	€ 36,00
<i>Creme von Küstengewächsen, Waldpilze, Lauch, Austernwasser Beurre Blanc</i>	
Als Zwischengang	€ 29,00
Auf der Haut gebratene Meeräsche	€ 28,00
<i>Crevetten im Wan Tan, Waldpilz-Dashibrühe, Gartenkresse, Chilli-Erdnussbrösel</i>	
Als Zwischengang	€ 21,00

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust	€ 19,00
<i>Burgundersauce, Bandnudeln, gemischter Salat</i>	
Gebratene Maispouladenbrust	€ 24,00
<i>Blättertieg, Sommersgemüse, Estragon-Geflügelrahmsauce</i>	
Rosa Gebratenes von der Hunsrücker Rehkeule	€ 28,00
<i>Waldpilze, Gnocchis, braune Butter, Salbei, Dörrotomaten</i>	
Gegrilltes Kalbssteak	€ 29,00
<i>Mediterranes Grillgemüse, Salsa Verde, Risolée Kartoffeln, schwarzer Knoblauch</i>	
Rosa Rücken vom Deutschen Salzwiesenlamm	€ 35,00
<i>Gegrillter grüner Spargel, Jus mit geschmorter Paprika, cremige Polenta</i>	
Ganze Anjou Taube mit Douglasien Zweigen im Römertopf gegart	€ 32,00
<i>Trüffeljus, Sommergemüse, kleine Kartoffeln</i>	
Zubereitungszeit: 30 Minuten	

Vegetarisch

Kartoffelgnocchis mit Waldpilzen <i>Braune Butter, Salbei, Parmesanschaum, Dörrtomaten, Rucola</i>	€ 19,00
Orientalischer CousCous <i>Berberitzen, Cashewkerne, Avocado, mariniertes Kräuterbouquet</i>	€ 16,50
Indisches Gemüsecurry <i>Duftreis, Limetten-Joghurt</i>	€ 17,00

Klassiker für 2

Knusprige Kalbshaxe in der Ton-Kokotte <i>Buntes Schmorgemüse, neue Kartoffeln, Sauce Pomerol</i> <i>Zubereitungszeit: 40 Minuten</i>	€ 79,00
--	---------