

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

Herbstlicher Salat mit gepickeltem Gemüse	€ 11,50
<i>Radicchio, Trauben, Herbstbrot-Croûtons, Sherry-Walnussvinaigrette mit karamellisiertem Ziegenkäse</i>	€ 16,50
<i>mit halbem Hummer</i>	€ 26,00
Gillardeau Austern No.3	
<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
Terrine von der Gänsestopfleber	€ 24,00
<i>Rosinen, Haselnüsse, Kakaobohnenbruch, roter Weinbergspfirsich, Traubenmost</i>	
Leicht in Algen gebeiztes Filet von der Bachforelle	€ 20,00
<i>gepickeltes Herbstgemüse, Dill-Sauerrahm, Senfsaat, Räucherfisch-Mousse</i>	
Marinierter Yellow Fin Thunfisch	€ 22,00
<i>Blumenkohl, geriebene Muskatnuss, Misocreme, Zitrus-Marinade, Filoteig</i>	

Suppen

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

Vegetarisch

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

Fisch

Mit schwarzen Nüssen arosierter Hummer	€ 39,00
<i>Parisienne von Rüben und Kohl, Krustentier-Sherryschaum, Stockfisch-Brandade</i>	
Als Zwischengang	€ 30,00
Bretonische Jakobsmuschel	€ 36,00
<i>Kartoffelsud, gegrilltes Paprikakompott, Petersilienöl, Poweraden</i>	
Als Zwischengang	€ 26,00
Zanderfilet im Bauchspeck geröstet	€ 33,00
<i>Salat und Sud von Muscheln, Wirsing Hasche, Nusskartoffeln</i>	
Als Zwischengang	€ 26,00
Auf der Haut gebratene Doradenfilets	€ 28,00
<i>Safran-Fenchel, gegrillter Oktopus, Tomatenkompott, Krustentier Brühe</i>	
Als Zwischengang	€ 22,00

Fleisch

Geschmorte Eifler Ochsenbrust	€ 20,00
<i>Burgundersauce, kleiner Döppekuchen, gemischter Salat</i>	
Gebratene Maispoulardenbrust	€ 24,00
<i>Blätterteig, herbstliches Gemüse, Sauce Albufera</i>	
Rosa gebratenes von der Hunsrücker Rehkeule	€ 30,00
<i>Gefüllte Waldpilz-Crêpes, glasierte Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Sauce Rouennaise</i>	
Kross gebratenes Paillard von der „Imperial“ Wachtel	€ 36,00
<i>gebratene Waldpilze, Getrüffeltes Knollensellerie, Entenstopfleber</i>	
Gegrilltes Kalbssteak	€ 28,00
<i>Kürbis, Gnocchis, braune Butter, Salbei, Dörrtomaten, Oliven Tapenade</i>	
Ganze Anjou Taube mit Douglasien Zweigen im Römertopf gegart	€ 34,00
<i>Trüffeljus, gedünsteter Spitzkohl, cremige Polenta „Rosso del Ticino“</i>	
<i>Zubereitungszeit: 30 Minuten</i>	

Dessert

Gebackene Karthäuserklößchen

Riesling Sabayone, Vanilleeis

€ 9,50

Sorbetvariation

Holunderblütensüppchen, Schokoladenperlen

€ 8,50

Mokkaeiscreme und Manjari Schokoladenmousse

Filoteigröllchen, Baylis Sabayone

geröstete Haselnüsse, Armagnac Pflaumen

€ 14,50

Lauwarme Tarte Tatin

Mohneiscreme, Creme Chantelly,

Bratapfelconfit, kleine Mandelsulze

€ 12,50

Käse

Variation von Französischen Rohmilchkäsen

Feigensenfsauce und Früchtebrot

€ 14,00