

VORSPEISEN

ATLANTIK HUMMER Melone, schwarzer Tee	34,--
GÄNSELEBER Himbeere, Himbeeressig	34,--
EIFLER TOMATEN Burrata, Basilikum	27,--

ZWISCHENGERICHTE

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN Petersilie, grüner Spargel, australischer Wintertrüffel	32,--
EINTOPF VON JUNGEM WIRSING Kalbsbacke, Kalbsbries	32,--
FJORD FORELLE Eismeergarnele, Räucherpüree, Sauerampfer	32,--

FLEISCHGERICHTE

SALZWIESENLAMM Pecorino, Kartoffel-Risotto, Artischocke	48,--
EIFLER REHRÜCKEN Balsamico-Kirschen, Brokkoli, Kartoffel-Kürbiskern-Schnitte	52,--
US – NEBRASKA - BEEF Rücken, Short Rib, Mais, Süßkartoffel, Barbecue-Sauce	52,--

FISCH - aus Wildfang

LOUP DE MER Paella, Pulpo, Fenchel	52,--
BRETONISCHER STEINBUTT Erbsen, Pfifferlinge	52,--

BEGRÜSSUNG

Label Rouge Lachs, Avocado, Radieschen

AUFTAKT

Wachtel, Beluga-Linsen, Apfel

M E N Ü

ATLANTIK HUMMER

Melone, schwarzer Tee

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Petersilie, grüner Spargel, australischer Wintertrüffel

FJORD FORELLE

Eismeergarnele, Räucherpürée, Sauerampfer

LOUP DE MER

Paella, Pulpo, Fenchel

US-NEBRASKA-BEEF

Rücken, Short Rib, Mais, Süßkartoffel, Barbecue-Sauce
wahlweise

BRETONISCHER STEINBUTT

Erbsen, Pfifferlinge

EIFLER ZIEGENKÄSE warm/kalt

Aprikose, Honig, Rosmarin

GRAFSCHAFTER ERDBEEREN

Crumble, Pfeffer

FEINE PATISSERIE

Menü ohne Jakobsmuschel, Loup de Mer und Käsegang 109,--

Menü ohne Loup de Mer und Käsegang 128,--

Menü komplett 155,--

Gerne empfehlen wir passend zum Menü eine Weinbegleitung

zum 4 Gang Menü 45,-- pro Person

zum 5 Gang Menü 56,-- pro Person

zum 7 Gang Menü 75,-- pro Person

DESSERT UND KÄSE

BUTTERMILCH 24,--
Zitrone, Veilchenblüten

GRAFSCHAFTER ERDBEEREN 24,--
Crumble, Pfeffer

KÄSEAUSSWAHL 22,--
vom Maitre Affineur Waltmann

EIFLER ZIEGENKÄSE warm/kalt 22,--
Aprikose, Honig, Rosmarin

Unsere Weinempfehlung zum Dessert und Käse

2007er	Edesheimer Mandelhang Chardonnay Eiswein Weingut Gebr. Anselmann 0,10l 15,50
2013er	Château Roumieu Sauternes Bordeaux 0,10l 13,--
2013er	BA.T Beerenauslese Sauvignon Blanc Beerenauslese Weingut Tement, Südsteiermark 0,10l 16,50
2013er	Chardonnay & Welschriesling Cuvée, Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher, Burgenland
2013er	Banyuls Rimage A.C. Le Clos de Pouilles Languedoc Roussillon 0,10l 9,50