

Vorspeisen Fisch

Yellow Fin Thunfisch
mit Dashi und Eiszapfen 18,00

Kaisergranat
mit Mangold, Sesamchip und Curry 17,00

Jakobsmuscheln
mit Rosenkohl und weißem Trüffelschaum 18,00

Vorspeisen Fleisch

Bresse Taubenbrust
mit violetter Senf und Mandeln 18,00

Parfait von der Entenstopfleber
mit Äpfeln und Vanille 18,00

Blutwurstraviolo
mit gebratener Entenleber 15,00

Suppe

Pastinakensuppe 11,00

Hauptgerichte

Täglich wechselnder Fisch

Poltinger Entenbrust
mit Rosenkohl und Schnittlauch-Senfkornsauce 21,00

Königlicher Fasan aus Bayern
mit Champagnerkraut, Speck und Trauben 29,00

Geschmorte Kalbsbacke
in Burgundersauce mit jungem Gemüse 24,00

Rib Eye Steak vom Nebraskarind
mit Maccaronigratin und 7 Pfeffersauce 28,00

Rinderfilet „Rossini“
mit Périgord Trüffel und Entenstopfleber 34,00

Geschmorte Pyrenäen Milchlammschulter
mit Aromaten für 2 Personen 39,00

Desserts

Dukatz au Chocolat 3,60

Hausgemachte Sorbets 7,00

Schokoladen- Walnussbrownie
mit Kirschen und weißer Schokoladenmousse 9,50

Crème Brûlée mit Tahitivanille und Tonkabohneneis 9,50

Brioche-Schokoladenerde mit Nougat- Haselnusseis 9,50

Brot / Gedeck pro Person 1,00

**Täglich wechselndes Abendmenü.
Vier Gänge zu 58.- €**