



|  |             |
|--|-------------|
| Vino Spumante brut, Sansibar Sylt                  | 0,75l 49.-- |
| 22er Rheingau Riesling,R.Weil,Kiedrich             | 0,75l 43.-- |
| 22er Grüner Veltliner,A.Lehensteiner,Weißenkirchen | 0,75l 33.-- |
| 18er Ch.St.Elme,Bordeaux A.C.                      | 0,75l 36.-- |
| 21er Borgo Scopeto,Chianti Classico,Montalcino     | 0,75l 39.-- |
| 22er Les Costilles,Pinot Noire,Bourgogne A.C.      | 0,75l 47.-- |

## *KLASSIKER*

|   |           |
|---|-----------|
| Austern <<Fine de Claire>><br>Pumpnickel . Schalotten- Himbeer- Vinaigrette . Zitrone | Stk. 4.90 |
| Blattsalate<br>Kartoffelflips . Speck . Tomaten . Radieschen . Kräuter                | 14.50     |
| Erbsenschaumsuppe<br>Haselnuss . Lachsforelle   | 14.50     |
| Iberico Kotelett<br>Polenta . Gemüse . Thymianjus                                     | 38.00     |
| Lachsforelle „Fisch Mayer“<br>Gröstel . Kartoffel . Gemüse . Kapernöl . Beurre blanc  | 38.00     |
| Dreierlei Sorbets<br>Früchte . Crumbles   | 14.50     |
| Käse vom Affineur Waltmann<br>Schwarze Nuss . Feige . Zwetschge                       | 19.50     |

# MENÜ

## Apero's

Tatar de Boeuf  
Miso Salsa . Paprika . Tomate . Kapern . Liebstöckel 28.00

oder

Lachsforelle >>gebeizt & geflämmt<<  
Salatherzen . Grüne Sauce . Dijonsenf 28.00

---

Bretonischer Hummer  
Sellerie . Holunder . Beurre blanc 34.00

---

Milch- Kalbsbries >>glaciert<<  
Erdnüsse . Spinat . Artischocke . Trüffeljus 28.00

---

>>SORBET<<  
Purple Curry . Rhabarber . Purple Shiso . Joghurt 12.50

---

Rehrücken  
Maultäschle . Pfifferlinge . Wilder Brokkoli . Kirsche . 5- Pfefferjus 46.00

oder

Stör  
Maultäschle . Pfifferlinge . Wilder Brokkoli . Kirsche . Beurre blanc 46.00

---

Verschiedene Käse <<Affineur Waltmann>>  
Schwarze Nuss . Feige . Zwetschge 14.50

---

Fichte  
Vanille . Güner Apfel . Zitrus 19.50

Menü 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86  
Menü 6 Gänge (Sorbet o. Käse) 155  
Menü 8 Gänge (Hauptgang zur Wahl) 189