

# Trüffel

# WINTERGOLD & MEER

## Kartoffel-Trüffel-Cremesüppchen

mit frisch gehobeltem Périgord-Trüffel, knusprigen Croutons und geschmolzenem 18 Monate gereiftem Comté ..... 26,00 €

## Oeuf Parfait 64°C-Ei

auf geträffeltem Kartoffel-Lauch-Püree, frisch gehobeltem Périgord-Trüffel und Fleur de Sel ..... 28,00 €

## Carpaccio vom Balfegó Bluefin Thunfisch

in einer Safran-Schalotten-Marinade, hauchdünner Kohlrabi und Chinakohl in Walnuss-Vinaigrette mariniert ..... 28,00 €

veredelt mit Crème fraîche aus der Normandie & schwarzem Périgord-Trüffel ..... 40,00 €

## Degustation von der Jakobsmuschel

crudo in altem Balsamico & gebraten mit Sesam auf cremigem Blumenkohlpüree und Orangenfilets ..... 26,00 €

veredelt mit Portwein- Trüffel Vinaigrette & frisch gehobeltem schwarzem Trüffel ..... 38,00 €

## Pfälzer Wildsaumagen

auf Rieslingsauerkraut mit glasierten Kastanien und samtigem Süßkartoffelpüree ..... 25,00 €

veredelt mit frisch gehobeltem schwarzem Périgord-Trüffel ..... 37,00 €

## Handgeschnittenes Tatar von dem Weiderind-Filet

auf Löwenzahnsalat mit einer lauwarmen Kartoffel, Speck-Vinaigrette ..... 28,00 €

veredelt mit frisch gehobeltem schwarzen Périgord-Trüffel ..... 40,00 €

## Seeteufel

auf geschmortem Hokkaido-Kürbis auf einem Trüffel-Risotto ,geschmorte Kirschtomaten ..... 42,00 €

**Loup de mer** auf Winterrahm-Gemüse, Kartoffelpüree ..... 38,00 €

veredelt mit frisch gehobeltem schwarzen Périgord-Trüffel ..... 49,00 €

**Kalbs Cordon Bleu „Franche-Comté“** Morbierkäse und Alpenschinken, Schlosskartoffeln, Feldsalat ..... 38,00 €

mit einem intensiv geträffeltem Apfel-Joghurt ..... 44,00 €

## Poulet Jaune

auf grünen Le Puy Linsen in einer leichten Geflügel-Velouté, Bandnudeln ..... 32,00 €

mit einem Trüffel veloute ..... 44,00 €

## Rinderfilet

Schalotten-Rotwein-Reduktion, mit glasiertem Gemüse und Schlosskartoffeln ..... 48,00 €

## Rinderfilet „Rossini“

mit gebratener Foie Gras, Trüffel-Jus „Perigourdine“ und Schlosskartoffeln ..... 65,00 €