



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 getrüffelttem 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 Blumenkohl-püree 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 getrüffelttem Apfel-Joghurt 44,00 €

Poulet Jaune

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

mit einem Trüffel veloutée 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 €