

MENÜ

Amuse gueule

Variation vom Gelbflossen-Thun
mit Wakame, Papaya und Chilihonig € 18



Schaumsüppchen von indischem Curry
und exotischen Früchten € 7



Ausgelöster halber kanadischer Hummer
auf Pak-Choigemüse mit Hummersauce
und Croustillon € 23



Zitronensorbet € 9



Filetsteak vom Black Angus Rind
an Pfefferjus mit dreierlei Möhren
und Kartoffelsoufflé € 33



Mascarpone-Himbeergratin
mit Basilikumreis € 11

Menü € 72

Menü -ohne Suppe und Hummer- € 56

Als begleitende Weine
empfiehlt unsere Sommelière:

Württemberg 2015 Rauenthaler Gehrn RIESLING
Qualitätswein, Gutsabfüllung
hessisches Staatsweingut Kloster Eberbach
0,1l € 4 / 0,2l € 7

Apulien 2016 Lifili Primitivo Salento IGT
Weingut a6mani
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Vorspeisen-Dreierlei mit Hummer, Bisontatar
und Räucherforelle € 18



Feldsalat in Tomaten-Pinienkern dressing,
umlegt von gebratenen Austernpilzen
und Speckcroûtons € 13



Salat aus kleinen Blättern
in klarem Mango-Champagnerdressing
mit gebratenen Riesengarnelen € 17



Hirschcarpaccio auf Trüffelcreme
mit lauwarmem Pilzsalat
und gebackener Pilzrolle € 18



Bouillabaisse mit Safran parfümiert
mit Edelfischeinlage
und Tomaten-Crostini € 12

Rosa gebratener Rücken vom heimischem
Reh unter einer Steinpilzhaube
an Berberitzenbeeren-Sauce mit Kräuter-
Walnuss-Kartoffelklöschen
und Rahm-Speckwirsing € 32



US Rumpsteak 350g
mit überbackenen Tomaten, grünen Bohnen
und herzhaftem
Vacherin Mont d'Or-Kartoffelgratin € 29



Filetspitzen vom Black Angus Rind
in süß-scharfer Shiitakepilzsauce mit
Korianderspätzle und einem winterlichen
Salat in Balsamicodressing € 29



Gratin von Rucola-Ricotta-
Nudelsäckchen
in Steinpilz-Junglauchsauce mit einem
Cherrytomaten-Basilikumsalat € 19



Filet vom Atlantik-Steinbutt
auf Trüffelnudeln mit Flußkrebse in eigener
Sauce und umlegt von kleinem
und gefülltem Gemüse € 29



Komposition von Bio Riesengarnele,
Gelbflossen-Thunfischsteak und
Jakobsmuscheln auf
Champagnerrisotto und jungen
Lauchmöhren € 28



Eisbombe „Hotel Gude“ auf einem
Dialog von Früchten € 10



Dreierlei von der Safranbirne € 11



Dulcey-Schokoladenvariation
mit zweierlei Sorbet € 11

Hausgemachtes Gänseschmalz
zum Mitnehmen Glas 4 €