

Unsere 50 Jahre Romantik Jubiläumsmenüs

· Esslibris ·

MILD GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH

mit Lakudia Olivenöl, Passionsfrucht, Balsamico-Kaviar und Ruccola

CAPPUCCINO VON STEINPILZEN

mit Trüffelöl

„TROU NORMAND“

Apfelsorbet und Calvados

SALTIMBOCCA VON DER FASANENBRUST

mit geschmortem Radicchio, cremiger Trüffelpolenta und Portweinjus

GEEISTES GRAND MARNIER SOUFFLÉ

mit Gewürzorange und Crème brûlée von der Manjari Schokolade

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE ZWISCHENGANG UND SORBET: 79,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 103,00 €

· 100 % Vegan ·

CARPACCIO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Granatapfel, Feldsalat und Apfelvinaigrette

SÜPPCHEN VON STECKRÜBEN UND INGWER

mit eingelegter Birne

„TROU NORMAND“

Apfelsorbet und Calvados

ROMANESCO IN TEMPURA GEBACKEN

mit roten Linsen, Senfkaviar und Orangen-Thymian-Velouté

„PINA COLADA“

Kokossorbet, konfierte Ananas und Rumcreme

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE UND SORBET: 64,00 €

ALS 5-GANG-MENÜ: 84,00 €

Vorspeisen

AROMATISCH

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

mit cremiger Büffel-Burrata, eingelegten Feigen und Walnüssen

24,00 €

VEGGIE LOVE

SAUTIERTE KRÄUTERSEITLINGE

mit Roggensauerteig, Comte und Schalotten

22,00 €

GAUMENFREUDEN

GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHELN

mit grüner Apfel-Salsa und Passionsfrucht-Sriracha-Sauce

26,00 €

HERBSTFREUDEN (VEGAN)

CARPACCIO VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Granatapfel, Feldsalat und Apfelvinaigrette

20,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL

CAPPUCCINO VON STEINPILZEN

mit Trüffelöl

15,00 €

AUS EINEM GUSS (VEGAN)

SÜPPCHEN VON STECKRÜBEN UND INGWER

mit eingelegter Birne

14,00 €

Zwischengerichte

FARBENFROH

GEBRATENER HUMMERSCHWANZ

mit Krustentier-Fregola-Sarda und Orangen-Beurre Blanc

41,00 €

KLASSISCH GUT

CANNELONI VON ZIEGENFRISCHKÄSE UND KAROTTEN

mit Salbeischaum und Preiselbeeren

23,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD

mit glasiertem Rosenkohl, Maronen, Kartoffel-Pilzroulade und Preiselbeeren

52,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

SALTIMBOCCA VON DER FASANENBRUST

mit geschmortem Radicchio, cremiger Trüffelpolenta und Portweinjus

46,00 €

VON DER WEIDE

RINDER-SHORT-RIB -SOUS VIDE GEGART-

mit geröstetem Kohlrabi, roten Linsen und Balsamicojus

56,00 €

WILD GEFANGEN

GEBRATENES SEETEUFELMEDAILLON

mit Kürbisrisotto, Kräuterseitlingen und Krustentierschaum

52,00 €

FISCH VERLIEBT

„POT-AU-FEU“ VON HUMMER UND GARNELEN

auf Kartoffel-Sellerie-Gemüse und Beurre Blanc

61,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE (VEGAN)

ROMANESCO IN TEMPURA GEBACKEN

mit roten Linsen, Senfkaviar und Orangen-Thymian-Velouté

29,00 €

Desserts

HIMMLISCHER GENUSS

GEEISTES GRAND MARNIER SOUFFLÉ

mit Gewürzorange und Crème brûlée von der Manjari Schokolade

17,00 €

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

TARTE TATIN VOM HERBSTAPFEL

mit Walnussparfait, Salzkaramell und Mandelcrumble

17,00 €

FRUCHTIG FRISCH (VEGAN)

„PINA COLADA“

Kokossorbet, konfierte Ananas und Rumcreme

17,00 €

Käse

SAVOIR VIVRE

FÜNF GEREIFTE ROHMILCHKÄSE

von Maître Affineur Waltmann

mit hausgemachtem Chutney der Saison, Weintrauben,
Walnüssen und Esslibris Brot

19,00 €

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.