

## Menü

### Amuse bouche

\*\*\*

### Vitello tonnato

vom Kalbstafelspitz und Thunfisch,  
Sardellen-Gurken-Jus, Rosen-  
Kaviar

\*\*\*

### Dashi

mit Haselnuss, Shii-Take,  
Wildfang-Garnele, Schwertmuschel

\*\*\*

### Hummer

Melonenkaltschale,  
Pfeffer-Vanille-Rahm  
und Pfirsich-Rosen-Sorbet

\*\*\*

### Sorbet

von Limonen mit Yuzu-Limonade  
und Rosmarin

\*\*\*

### Störfilet

auf Spaghettini in  
Champagnersauce  
und Ossietra-Kaviar

\*\*\*

### Karamellierte Tarte Tatin

mit Birnen, Gorgonzola-Eis  
und Walnusscreme

## Wein

Iphöfer Silvaner QbA. / Bocksbeutel  
Weingut Wirsching – Franken  
sehr feinfruchtig und saftig, elegant,  
filigrane Struktur, vielschichtigen

Aromen

\*\*\*

Sauvignon blanc - Weingut Bergsig  
Estate

Breede River Valley/Südafrika  
lebhaft, elegant, angenehme Frucht  
nach Passionsfrüchten, fein zitrisch

\*\*\*

### Pretty Pink

Weingut Dollt – Pfalz  
Cuvée aus St. Laurent & Pinot Noir  
herrlich weich, saftige Nuancen von  
dropsiger Himbeere, erfrischend  
elegante Struktur, filigrane Farbe

\*\*\*

### Chardonnay

Weingut Grassl – Carnuntum  
Österreich  
saftig, frisch mit hefiger Note,  
tolle Fruchtbalance mit cremiger  
Textur, feine Grapefruit, Muskat,  
blumig, langer Nachhall

\*\*\*

### Muskateller Kabinett - Weingut

Kiefer sehr aromatisch nach  
Blumenwiese,  
reife Litschi, zitrischer Unterton,  
Grapefruit, Honigmelone, saftig  
süßlich

6 Gang Menü € 69,80 / Person  
€ 99,80 / Person incl. Wein und Wasser zu jedem Gang

\*\*\*

4 Gang Menü € 49,80 / Person  
€ 69,80 / Person incl. Wein und Wasser zu jedem Gang

---

## Vorspeisen

*Austern „fine de claire“* € 3,60 / Stück

*Austern „Gillardeau“* € 5,80 / Stück

*Austern „Belon“* € 6,20 / Stück  
mit Baguette

*Vitello tonnato*  
vom Kalbstafelspitz und Thunfisch,  
Sardellen-Gurken-Jus, Rosen-Kaviar  
€ 13,50

*Genießen Sie*  
*Hesselberger Ossietra-Kaviar*  
mit Sauerrahm und Toast vom Brioche  
Original-Glas 30 gr  
€ 59,80

*Sous vide gebeizter Lachs*  
mit Frischkäse-Gremolata und Keta-Kaviar, Tomatenconfit  
€ 12,50

## Suppen

*Zucchini-suppe*  
und Gelée mit Sous vide Lachs  
€ 6,80

*Dashi*  
(asiatische Gewürzsuppe mit Bonitoflocken)  
mit Haselnuss Shii-Take, Wildfanggarnele, Schwertmuschel  
€ 7,80

## Hauptgerichte

*Hesselberger Lachsforellenfilet*  
auf Hummerbuttersauce, feine Nudeln und Salat vom Buffet  
€ 17,80

*Filet vom Steinbeißer*  
auf Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln, Bouillabaise-Sauce  
€ 18,80

*Hesselberger Störfilet*

auf Baby-Mangold, Orangen-Pfeffer-Butter  
und Zitronenrisotto  
€ 25,80

*Sashimi vom Thunfisch*

(Thunfisch höchster Qualitätsstufe englisch gebraten)  
auf cremigen Kartoffelschaum, Schmorgurken, Karfiolcreme, Wasabi und Beurre Blanc  
€ 22,80

*1 kg frische Miesmuscheln*

im Gemüsesud mit Baguette  
€ 13,90

*Filet vom Skrei (Winter-Kabeljau) gebraten*

auf venezianischem Gemüse und Thymian-Gnocchi  
€ 17,80

*1 kg frische Schwertmuscheln*

im Gemüsesud mit Baguette  
€ 17,50

*Kanadischer Hummer*

mit brauner Butter und Champagnersauce, sautiertem Gemüse und Kartoffeln  
1 ganzer Hummer € 29,90  
½ Hummer € 17,90

*Fischplatte*

Filet vom Skrei, Rotzunge und Lachsforelle, zwei gebratene Garnelen  
mit feinen Nudeln, Hummerbuttersoße und Salat vom Buffet  
€ 19,80

*Fischplatte „Gourmet“ ab zwei Personen*

mit ½ Hummer, vier Garnelen, Skrei, Störfilet, Lachsforelle und Thunfisch  
dazu Nudeln, Gnocchi, Risotto und Gemüse vom Markt  
€ 26,80 pro Person

Dessert

*Dreierlei Himbeere*

Tonkabohnenkugel im Himbeerleder, Himbeer-Sorbet,  
Schokoladen-Mousse mit Himbeermark gefüllt  
€ 7,20

*Karamellisierte Tarte Tatin*

mit Birnen, Gorgonzola-Eis und Walnusscreme  
€ 7,80