RESTAURANT

SCHWARZER HAHN

BAR

AMUSE BOUCHE
Bretonische Jakobsmuschel
mit Ahornsirup-Limettensud, Erbse und Cashewcreme

— MENÜ —

PÂTÉ EN CROÛTE VOM REBHUHN
Périgord Trüffelgelée, Quitte, Foie Gras Eis
oder
CHATREUSE VON DER ATLANTIK SEEZUNGE
Safranvinaigrette, Boskop Apfel, Frisée
—
RAVIOLI VON DER PIEMONTESER HASELNUSS
Schwarzwurzel, Onsen Eigelb, Belperknolle
—
STEINKÖHLER IKEJIME
Kürbis-Zirtonengrassud, Ingwer, Timut Pfeffer
—
SOUFFLÉ VON KRUSTENTIEREN
Kaisergranat, Karotte, Estragonöl, Bisque
—
MOSAIK VOM KALBSFILET
Waldpilze, Rotkohl-Cannelloni, Kerbelknolle, Cognac-Rahm
oder
KAPAUN MIT PERIGORD TRÜFFEL GESPICKT
Zweierlei Topinambur, Petersilien-Risotto, Sauce Perigordine
—
OPÉRA SCHNITTE
Kaffee, Guanaja Schokolade, Blattgold, Gewürzbirneneis
—
KÄSEAUSWAHL
Früchtebrot und Chutneys

Als 7 Gänge Menü — 198
Als 6 Gänge Menü ohne Käse — 185
Als 5 Gänge Menü ohne Käse und Soufflé — 169
Als 4 Gänge Menü ohne Käse, Soufflé und Steinköhler — 155

VORSPEISEN

PÂTÉ EN CROÛTE VOM REBHUHN
Périgord Trüffelgelée, Quitte, Foie Gras Eis — 50

CHATREUSE VON DER ATLANTIK SEEZUNGE
Safranvinaigrette, Boskop Apfel, Frisée — 50

RAVIOLI VON DER PIEMONTESER HASELNUSS
Schwarzwurzel, Onsen Eigelb, Belperknolle — 28

TATAR VON DER BUNDMÖHRE
Bärlauch Knospe, Elwetritsche Kaviar, eingelegtes Gemüse — 28

HAUPTGERICHTE

STEINKÖHLER IKEJIME
Kürbis-Zirtonengrassud, Ingwer, Timut Pfeffer — 50 / 70

SAUMAGEN „SCHWARZER HAHN“
Foie Gras, Périgord Trüffel, Erbsencreme, heller Pfefferschaum — 35 | 52

MOSAIK VOM KALBSFILET
Waldpilze, Rotkohl-Cannelloni, Kerbelknolle, Cognac-Rahm — 70

KAPAUN MIT PÉRIGORD TRÜFFEL GESPICKT
Zweierlei Topinambur, Petersilien Risotto, Sauce périgourdine — 70

BLUMENKOHL AUS DER TAJINE
Waldpilze, Erbse, Sellerie — 45

DESSERT & KÄSE

OPÉRA SCHNITTE
Kaffee, Guanaja Schokolade, Blattgold, Gewürzbirneneis — 28

TOPFEN VANILLE SOUFFLÉ
Rumtöpfchen, Mangosorbet — 35
-Zubereitungszeit 30 Minuten-

SORBET VOM WEIßEN PFIRSISCH
Yuzu Sud, Crumble von weißer Schokolade — 16

KÄSEAUSWAHL
Früchtebrot und Chutneys — 35