



RESTAURANT
SCHWARZER
HAHN
BAR

— MENÜ —

AMUSE BOUCHE

TATAR VOM WEIDERIND

Imperial Kaviar, Sauerrahm, Rote Beete

GEFÜLLTE WACHTELBRUST

Elsässer Foie Gras, Madeira Gelée, Sellerie

oder

ST. JAKOBSMUSCHEL

junge Erbse, Ahornsirup-Limettenschaum, Cashewnusskerne

—

TOPINAMBUR IM BLÄTTERTEIG

Morchel, Schnittlauch, Kartoffel-Nussbutterespuma

—

IN ORANGENÖL CONFIERTER ZANDER

Kichererbsencreme, Chicoree, Räucheraalfumé

—

SAVARIN VOM ATLANTIK HUMMER

Zucchini, Cognacschaum, Salzzitrone

—

KALBSFILET IM ARTISCHOCKENBODEN

Petersilienraviolo, Blumenkohlflan, Sauce Périgordine

oder

MIÉRAL ENTE

Karrotte ², Entenconfit Risotto, Sauce Rouennaise

—

TARTE VOM BOSKOP APFEL

Brombeere, Rumfruchtsabayone, Crème fraîche Eis

—

KÄSEAUSWAHL

Früchtebrot und Chutneys

Als 7 Gänge Menü — 198

Als 6 Gänge Menü ohne Käse — 185

Als 5 Gänge Menü ohne Käse und Savarin — 169

Als 4 Gänge Menü ohne Käse, Savarin und Zander — 155

VORSPEISEN

GEFÜLLTE WACHTELBRUST

Elsässer Foie Gras, Madeira Gelée, Sellerie — 50

ST. JAKOBSMUSCHEL

Junge Erbse, Ahornsirup-Limetterschaum, Cashewnusskerne — 50

TOPINAMBUR IM BLÄTTERTEIG

Morchel, Schnittlauch, Kartoffel-Nussbutterespuma — 28

TATAR VON DER BUNDMÖHRE

Bärlauch Knospe, Elwetritsche Kaviar, eingelegtes Gemüse — 28

IN ORANGENÖL CONFIERTER ZANDER

Kichererbsencreme, Chicoree, Räucheraalfumé — 50

SAVARIN VOM ATLANTIK HUMMER

Zucchini, Cognacschaum, Salzzitrone — 50

HAUPTGERICHTE

KALBSFILET IM ARTISCHOCKENBODEN

Petersilienraviolo, Blumenkohlflan, Sauce Périgordine — 70

MIÉRAL ENTE

Karrotte ², Entenconfit Risotto, Sauce Rouennaise — 70

SAUMAGEN „SCHWARZER HAHN“

Foie Gras, Périgord Trüffel, Erbsencreme, heller Pfefferschaum — 35 | 52

BLUMENKOHL AUS DER TAJINE

Périgord Trüffel, Erbse, Sellerie — 45

DESSERT & KÄSE

TARTE VOM BOSKOP APFEL

Brombeere, Rumfruchtsabayone, Crème fraîche Eis — 28

SORBET VOM WEIßEN PFIRSISCH

Yuzu Sud, Crumble von weißer Schokolade — 16

KÄSEAUSWAHL

Früchtebrot und Chutneys — 35