

VORSPEISEN ZUR GÄNSEZEIT

Gebeizte Lachsforelle **LO** 32
„Taubentaler Hof“ Joghurt, eingelegter Mandarine
und hausgemachten Knäckebrötchen

Halbes Dutzend Fine de Claire Austern 34
Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone

15g Prunier St. James Kaviar 69
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche

30g Prunier St. James Kaviar 129
Toast, Schalotte, Eigelb, Eiweiß und Crème fraîche

UNSER RESTAURANTLEITER ROBERT DEMERS LEGT IHNEN FOLGENDE WEINE ZU IHREM GÄNSEESSEN BESONDERS ANS HERZ.

Domaine Cachat-Ocquidant et Fils, Burgund
2019 Ladoix blanc 15 € 0,1l 95 € 0,75l

Stéphane Ogier, Rhône
2016 Condrieu La Combe de Mallevall 17,5€ 0,1l 115 € 0,75l

Penfolds, Süd Australien
2020 Bin 28 Kalimna 22 € 0,1l 135€ 0,75l

Clos du Caillou, Rhône
2019 Les Quartz Côte du Rhône 13,5 € 0,1l 82 € 0,75l

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V – Vegetarisch ; *VG* – Vegan ; *GF* – Glutenfrei ; *LF* – Laktosefrei ; *LO* - Lokal

SPEZIALITÄTEN ZUR GÄNSEZEIT

Kleiner Feldsalat 16
Kartoffel Speck-Dressing und Croutons

Wahlweise mit

Gratiniertem Edelziegenkäse 17
von Affineur Waltmann

Gebratene Foie gras de Canard 26

SUPPEN

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel **GF**
Ragout von Rinderbacken, Petersilienölemulsion und
geröstete Petersilienwurzel 19

Wahlweise ohne

Ragout von der Rinderbacke **V** 15

Consommé von der Oldenburger Freilandgans 19
kleine Ravioli mit Wurzelgemüse
und Schnittlauch

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

V – Vegetarisch ; *VG* – Vegan ; *GF* – Glutenfrei ; *LF* – Laktosefrei ; *LO* - Lokal