

## HAUPTGERICHTE

Langustine Royale mit knusprigen Bresse Poularden Flügel und Taschenkrebsspraline auf einem Fond von Krustentieren verfeinert mit Kamillenblüten, Blumenkohlröschen, Rapsöl | 68

o

Steinbutt mit marinierten Artischockenscheiben und Imperial Kaviar auf einer Essenz von Steinbutt, Zitronengras und Ingwer | 79

o

Rosa gebratene Brust von der Dombes Ente mit einer Jus von Gewürzen, glacierte Feige, Carmine, Topinambur Creme | 72

o

Rosa gebratenes Reh aromatisiert mit Pomelo Pfeffer und Korinthen auf einer Jus von Rote Beete und Wacholder | 72

o

Wilde Schnepfe und Elsässer Taube mit Gewürzen auf einer Jus von Trauben und Walnüssen, Schnepfendreck, Gänseleberwürfel, Rosenkohlblätter | 69

ooo

Für zwei Personen Wilder Fasan in zwei Gängen serviert | 150

Die Brust an der Karkasse gebraten mit Trüffelsauce  
Die Keule Langzeit geschmort mit weißen Alba Trüffeln und Markgräfler Sunnewirbele

ooo

Unser Wild ist je nach Jagd verfügbar!