

TAKE OF WINTER

Vorspeise | Starter

Mainzer Maronensüppchen | Velvety Chestnut Soup from Mainz 10

Samtige Maronesuppe mit Mainzer Schinken und Pumpernickel Croutons

Cream of chestnut, paired with delicate slices of Mainz ham and crunchy pumpernickel croutons

G, L, M, H

Herbstlicher Waldorfsalat | Cured BIO-Salmon 14

Endivien Salat mit Gorgonzola Dressing, gerösteten Pecan Nüssen, Pickled Sellerie und glasierter Quitte

House-cured salmon on creamy burrata, avocado-basil cream, cucumber pearls, crisp radishes, and dill

G, L, M, H

Geträufelte Tagliolini auf Rindercarpaccio |

Tagliolini al Tartufo on a Bed of Beef Carpaccio 22

Tagliolini in Trüffelcreme / RinderCarpaccio /

Parmesan Croutons / Trüffelspane

Tagliolini in Truffle Cream, with Beef Carpaccio and Parmesan Croutons / Truffle

A, G,

Hauptgang | Main Course

Weiβkohl in Nussbutter „Sous Vide“ | 22

White Cabbage in Brown Butter “Sous Vide”

Weiβkohl mit Kartoffelwürfeln / Kapern / Nussbutter / frischer Meerrettich

White Cabbage with Potato Cubes, Capers, Brown Butter, and Fresh Horseradish

G, M,

Knusprige Entenkeule „Sous Vide“ | 32

Crispy Duck Leg “Sous Vide”

Entenkeule „Sous Vide“ mit hausgemachten Apfel Rotkohl / Kartoffelknödel / EntenJus / Preiselbeeren

Crispy Sous-Vide Duck Leg, served with apple-braised red cabbage, potato dumplings, rich duck jus, and lingonberries

F, G, H, L, M

Schwertfisch „alla Romesco“ | Swordfish “alla Romesco” 36

Gegrillter Schwertfisch mit Romesco Sauce / sautiertem Spinat / und gerösteten Paprikaschoten

Grilled Swordfish with Romesco Sauce, Sautéed Spinach, and Roasted Bell Peppers

D, G, C,

Dessert

Kürbiscreme „Magnolia“ | Pumpkin Cream “Magnolia” 12

Kürbiscreme auf Gewürzbiskuit und Vanillesahne

Pumpkin Cream on Spiced Biscuit with Vanilla Cream

C, G

Crêpes Suzette 14

Flambierter Crêpes mit Orangenfilets / Grand Marnier / Vanilleeis

Flambéed Crêpes with Orange Segments, Grand Marnier, and Vanilla Ice Cream

C, E, G,