ENTE
WIESBADEN

VORSPEISEN

20 G OSSIETRA KAVIAR mit crème fraîche und Blinis	45,00 €
5 „PLÉIADE POGET“ SPÉCIALES AUSTERN	30,00 €
WEIßER RADICCHIO mit French Dressing, Blauschimmelkäse, Briochecroutons und Blaubeeren	18,00 €
FETAKÄSE IN BÄRLAUCHÖL mariniert mit eingelegtem Gemüse und Oliven	20,00 €
GLENN DOUGLAS LACHSTATAR auf geröstetem Sylter Baguette, Crème fraîche, Feldsalat, Forellenkaviar	25,00 €
ENTENLEBERPARFAIT Rieslinggelee, Haselnuss, Birne, Feldsalat und Brioche	24,00 €
Dazu ein Glas St Antony Hipping Riesling Kabinett 0,1l	8,00 €
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE mit Kohlrabi und Crevetten	19,00 €

HAUPTSPEISEN

PAPPARDELLE mit Morcheln und Sherryrahm 25,00 € als Vorspeise	35,00 €
SPINATKNÖDEL mit Röstzwiebel und Belper Knolle	26,00 €
WINTERKABELJAU mit Morcheln, Bärlauchrisotto und grünen Spargel	37,00 €
FISCHVARIATION IM BOUILLABAISSESUD mit Fenchel, Safranaioli und kleines Baguette	39,00 €
OSSO BUCCO mit cremiger Polenta, Zucchini und Tomaten	35,00 €
GEBACKENES KALBSENTRECÔTE mit Kartoffelsalat Kapern, Rucola und Zitrone	36,00 €

DESSERT

TRILOGIE EIS & SORBET	13,00 €
TARTE AU CHOCOLAT mit Orange und Macadamia Eis	15,00 €
„AFFOGATO“ Espresso mit Vanilleeis	9,00 €

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.