



## *Ein Kavalier*

von Kopf und Herz ist überall willkommen Johann Wolfgang von Goethe

### Austern Fines de Claire

1 Stück 4,50 €      ½ Dutzend 25,00 €      1 Dutzend 45,00 €

### Vorspeisen

- Pücklers Beste** 15,00 €  
3 Austern von David Hervé No.2  
1x Natur, 1x Kilpatrick, mit Bacon und BBQ, Sauce Hollandaise, Cheddar  
1x Florentiner Art mit Spinat, Sauce Hollandaise und Parmesan
- Schwarzwurzelmousse** 16,00 €  
geröstete Pinienkerne, eingekochte Senfkörner in Karottenvinaigrette  
süß-sauer eingelegte Karotten, Brunnenkresse, kräftiges Bärlauchöl
- Tatar vom walisischem Lammrücken** 22,00 €  
eingelegte Rote Bete, Wachteleigeln,  
schwarzer Knoblauch, Erbsencreme

### Zwischengänge

- Gebackener Pulpo von der spanischen Atlantikküste** 20,00 €  
auf Verjus-Gelée, Kartoffel-Nussbutter-Püree, Onsenei  
Spinatsalat mit Limettendressing, Kartoffelstroh, rote Peperoni-Julienne
- Spanischer Wildfang Carabinero** 20,00 €  
glasig temperiert, in Entenschmalz geschwenkter Schwarzkohl  
Sauce Rouille
- Maultasche** 24,00 €  
mit Taube, Pistazie und Dattelfüllung  
in einer Consommé von gegrillten Taubenkarkassen und Liebstöckel



## Das *Beste* an mir

ist mein *guter Geschmack* Fürst Hermann von Pückler-Muskau

### Hauptgänge

<b>Kaninchenrolle mit Morcheln</b> zweierlei vom Belitzer Kaninchen mit Petersilienwurzelpüree Glasierten Mairübchen	46,00 €
<b>gebratenes Doradenfilet Royal</b> aus dem kroatischen Mittelmeer, auf cremiger Zitronenpolenta an einer mediterranen Vinaigrette mit Artischocken und Chorizo-Salbei-Schaum	40,00 €
<b>In Tempura gebackener Maitake Pilz</b> auf roten Linsen Daal mit Joghurt-Tahin-Chilihonig	38,00 €

### 1. Dessert

<b>Fürstlicher Käse-Gang</b> wählen Sie Ihren Käse von unserem Wagen dazu reichen wir eine Etagere mit eingelegter Fenchel, Radieschen und Sellerie Früchtebrot, Ananas-Chutney, Trüffelhonig und Quittensenf	20,00 €
--	---------

### 2. Dessert

<b>Pücklereis</b> wie vor 150 Jahren Halbgefrorenes aus den Grundzutaten Sahne, Milch und Zucker Himbeere, Schokolade, Vanille	14,00 €
<b>Rhabarberkompott</b> Crème brûlée, Rosmarin Meringue, Stopfleber-Eis und Zartbitterschokolade	16,00 €



## Fürstenmenü

Schwarzwurzelmousse Karotte, Vinaigrette, Bärlauch	2022 naturweiss, Schätzel Riesling, Scheurebe, Müller Thurgau, Rheinhessen
	
Lammtatar Rote Bete, Knoblauch, Erbse	2020 Assmanshäuser Höllenberg Zenit Spätburgunder, Robert König, Rheingau
	
Carabinero Entenschmalz, Schwarzkohl, Sauce Rouille	2021 Goldtröpfchen Kabinett Riesling, Nik Weis, Mosel
	
Maultasche Taube, Pistazie, Consommé	2017 Pinot Gris „Rotenberg“ Grauburgunder, Domiane Zind-Humbrecht, Elsass
	
Belitzer Kaninchen Morcheln, Petersilienwurzel, Mairübchen	2020 Weißburgunder im Sonnenschein Ökonomierat Rebholz, Pfalz
	
Fürstlicher Käse-Gang Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen	wählen Sie selbst Rotwein, Weißwein, Portwein
	
Rhabarberkompott Stopfleber, Crème brûlée, Schokolade	2019 „der Elefant im Porzellanladen“ Blaifränkisch, Pia Strehn, Burgenland

5 Gänge 107,00 €  
ohne Lamm & Maultasche

6 Gänge 125,00 €  
ohne Lamm

7 Gänge 135,00 €

5-Gang Weinbegleitung 59,00 €

6-Gang Weinbegleitung 76,00 €

7-Gang Weinbegleitung 98,00 €