



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

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

1. Dessert

Fürstlicher Käse-Gang 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

Pücklereis wie vor 150 Jahren Halbgefrorenes aus den Grundzutaten Sahne, Milch und Zucker Himbeere, Schokolade, Vanille	14,00 €
Rhabarberkompott 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“ Blaufränkisch, 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 €