



## *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

<b>Pücklers Beste</b>	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	
<b>Tatar vom Wagyu-Rind</b>	29,00 €
Kaviar-Schnitte, junger Mais, Rettichwürfel, eingeweckte Artischocke, Kirschen mit einer extra Portion Kaviar	
<b>Gurkenkaltschale</b>	17,50 €
mit Minze & Estragon Essig, Zucchini-Spaghetti, abgehangener Joghurt gebratener Seidentofu (nicht vegetarisch), junge Erbsen	

### Zwischengänge

<b>Hummerschwanz</b>	24,00 €
gefüllt mit Farce und wildem Spargel, Rotkohl gegrillt und als Creme, Kapuzinerkresse und Yuzu-Bisque	
<b>Gebackener Blumenkohl</b>	15,00 €
Karamellisierte Schalotten, gebratener Kräutersaitling, Rieslingschaum, Miso-Mayonnaise	



## Das *Beste* an mir

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

### Hauptgänge

Rossini vom Onglet	55,00 €
französische Stopfleber, confierte Kartoffel, Lauchcreme eingelegte Weinbergpfirsiche, geschmorte Zwiebel, Trüffelschaum	
gebratener Adlerfisch auf Bärlauch-Risotto	46,00 €
Chutney von der grünen Tomate, confierte grüne Tomate, Safranschaum, karamellierte Nüsse	
Dreierlei Ravioli	36,00 €
Gefüllt mit Fenchel, Urkarotte und Petersilienwurzel, Wilder Brokkoli, Appenzeller auf Rahmsoße mit Verjus	

### 1. Dessert

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

### 2. Dessert

Pücklereis wie vor 150 Jahren	14,00 €
Halbgefrorenes aus den Grundzutaten Sahne, Milch und Zucker Himbeere, Schokolade, Vanille	
Feige und Kokosnuss	18,00 €
Schokoladensorbet mit Kokos-Kefirschaum, Kokosgelee mit Feigensorbet, karamellierte dunkle Schokolade, Feigensake-Sud, Ume-Sesam	

Alle Speisen verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer



## Fürstenmenü

Gurkenkaltschale Zucchini- Spaghetti, gebratener Seidentofu	2021 Sauvignon Blanc « Ilyr » Reinhard Muster, Steiermark
Tatar vom Wagyu-Rind Kaviar-Schnitte, eingeweckte Artischocke	Jeeper « Blanc de Blancs » Chardonnay, Grand Reserve, Champagne
Gebackener Blumenkohl Karamellierte Schalotten, gebratener Kräutersaitling	2022 Riesling Robert Weil Kiedrich, Rheingau
Hummerschwanz gefüllt mit Farce und wildem Spargel	2023 „der Elefant im Porzellanladen“ Blaufränkisch, Pia Strehn, Burgenland
Rossini vom Onglet französische Stopfleber, confierte Kartoffel	2015 „U Fornu“ Niellucciu, Minustellu, Domaine Vico, Korsika
Fürstlicher Käse-Gang Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen	wählen Sie selbst Rotwein, Weißwein, Portwein
Feige und Kokosnuss Schokoladensorbet, Kokosgelee, Feigensorbet	2022 Spontanvergorener Silvaner Mathias Meimberg, Franken

5 Gänge 120,00 €  
ohne Hummer & Tartar

6 Gänge 140,00 €  
ohne Hummer

7 Gänge 160,00 €

5-Gang Weinbegleitung 55,00 €

6-Gang Weinbegleitung 68,00 €

7-Gang Weinbegleitung 81,00 €