



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	
Tatar vom Wagyu-Rind	29,00 €
Kaviar-Schnitte, junger Mais, Rettichwürfel, eingeweckte Artischocke, Kirschen mit einer extra Portion Kaviar	
Kürbissuppe	16,00 €
Ziegenkäseis, Kürbisschinken, Reiscracker mit Kürbiskaviar, Verjus-Senfsaat, und steirischem Kernöl	

Zwischengänge

Hummerschwanz	24,00 €
gefüllt mit Farce und wildem Spargel, Rotkohl gegrillt und als Creme, Kapuzinerkresse und Yuzu-Bisque	
Gebackener Blumenkohl	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	
In Guanciale gegrillter Heilbutt	46,00 €
mit fermentiertem Knoblauch-Ingwerpüree, Sanddorn-Safrangel, Kartoffel-Lauchpuffer, Forellenkaviar, Zucchini Salat und Buttermilch-Kräutersauce	
Dreierlei Ravioli	36,00 €
Gefüllt mit Fenchel, Urkarotte und Petersilienwurzel, Wilder Brokkoli, Appenzeller auf Rahmsöße mit Verjus	

1. Dessert

Fürstlicher Käse-Gang	20,00 €
wählen Sie Ihren Käse von unserem Wagen dazu reichen wir eine Etagere mit eingelegtem Fenchel, Radieschen und Sellerie Früchtebrot, 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

Tatar vom Wagyu-Rind
Kaviar-Schnitte, eingeweckte Artischocke

Jeeper « Blanc de Blancs »
Chardonnay, Grand Reserve, Champagne



Kürbissuppe
Kürbisschinken, Ziegenkäseis, Steirisches Kernöl

2016 Riesling Ried Bruck
Martin Muthenthaler, Wachau



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

2020 Le Volte dell'Ornellaia
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana



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 & Tatar

6 Gänge 140,00 €
ohne Hummer

7 Gänge 160,00 €

5-Gang Weinbegleitung 51,00 €

6-Gang Weinbegleitung 64,00 €

7-Gang Weinbegleitung 77,00 €