



## *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>Foie Gras, Aal, Beete</b>	26,00 €
Entenleber-Terrine mit geräuchertem Müritz-Aal, süß-saure Ringelbeete Rote-Beete, Vinaigrette, Finger Lime, gesalzenes Schokoladen-Sorbet	
<b>Kürbissuppe</b>	16,00 €
Ziegenkäseis, Kürbisschinken, Reiscracker mit Kürbiskaviar, Verjus-Senfsaat, und steirischem Kernöl	

### Zwischengänge

<b>Gebratene Jakobsmuschel</b>	22,00 €
mit pfannengeschwenkter Blutwurst, Schalotten-Quitten Kompott, Vadouvan Gewürzmischung und Piment d'Espelette	
<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

<b>Rehrücken im Brotmantel</b> an Cranberries und Pilzen mit pfannengeschwenktem Rosenkohl, Creme und Rehjus Rehragout aus der Keule mit gebratenen Pilzen der Saison und Kartoffelschaum	54,00 €
<b>In Guanciale gegrillter Heilbutt</b> mit fermentiertem Knoblauch-Ingwerpüree, Sanddorn-Safrangel, Kartoffel-Lauchpuffer, Forellenkaviar, Zucchini Salat und Buttermilch-Kräutersauce	46,00 €
<b>Dreierlei Ravioli</b> Gefüllt mit Fenchel, Urkarotte und Petersilienwurzel, Wilder Brokkoli, Appenzeller auf Rahmsöße mit Verjus	36,00 €

### 1. Dessert

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

### 2. Dessert

<b>Püklereis</b> wie vor 150 Jahren Halbgefrorenes aus den Grundzutaten Sahne, Milch und Zucker Himbeere, Schokolade, Vanille	14,00 €
<b>Kalter Bratapfel</b> mit Eierlikörchenkern, Macadamianusseis, Vollmilchschokoladencreme mit quatre epices, Zimtstreuseln und eingelegte Apfelperlen	18,00 €



## Fürstenmenü

Foie Gras, Aal, Beete Finger Lime, gesalzenes Schokosorbet	2015 « Altum » Auslese Gewürztraminer, Weingut Vollmer, Pfalz
Kürbissuppe Kürbisschinken, Ziegenkäseis, Steirisches Kernöl	2016 Riesling Ried Bruck Martin Muthenthaler, Wachau
Gebratene Jakobsmuschel Blutwurst, Schalotten-Quitten Kompott	2022 Sauvignon Blanc Bassermann-Jordan, Deidesheim Pfalz
Gebackener Blumenkohl Karamellisierte Schalotten, Kräutersaitling	2022 Riesling Robert Weil Kiedrich, Rheingau
Rehrücken im Brotmantel Rosenkohl, Rehragout, Kartoffelschaum	2020 Assmannshausen Höllenberg „Zenit“ Spätburgunder, Robert König, Rheingau
Fürstlicher Käse-Gang Ananas-Chutney, Sellerie, Fenchel, Radieschen	wählen Sie selbst Rotwein, Weißwein, Portwein
Kalter Bratapfel Macadamianusseis, Zimtstreusel, Apfelnern	2022 Tandem Riesling, Müller, Mosel

5 Gänge 125,00 €  
ohne Muschel & Blumenkohl

6 Gänge 145,00 €  
ohne Blumenkohl

7 Gänge 155,00 €

5-Gang Weinbegleitung 59,00 €

6-Gang Weinbegleitung 72,00 €

7-Gang Weinbegleitung 80,00 €