



## Neue Öffnungszeiten

**Mittwoch: ab 18.00 Uhr**

**Donnerstag: 12.00 – 13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr**

**Freitag: 12.00 – 13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr**

**Samstag: ab 18.00 Uhr**

Sonntag, Montag, Dienstag geschlossen

## Neu: Lunch bei Schiller's

**Donnerstag und Freitag bieten am Mittag zusätzlich zu unserer Speisekarte ein 3-Gang Menü inklusive Wasser (0,25l), einem Glas Wein (0,1l) und einem Espresso an.**

99,00 Euro pro Person  
Servierzeit: ca. 1 Stunde

## Spezial (auf Vorbestellung)

An dieser Stelle finden Sie immer saisonal wechselnde Spezialitäten, die wir auf Vorbestellung für Sie frisch zubereiten. Weitere Gänge bestellen Sie bitte à la carte in unserem Restaurant.

### Ganze gebratene Seezunge (für 2 Personen)

Petersilienkartoffeln, Kapernbutter, Schwarzbrotcroutons, Beurre blanc, Sauce Bearnaise und Blattspinat  
p.P. 49,00 Euro

### Miéral Perluhn im Tontopf gegart (serviert in 2 Gängen, für 2 Personen)

Brust unter der Haut getrüffelt, Kartoffelpüree à la Joel Rubochon, Pilze in Rahm, gebratene Gemüse, Trüffeljus und gehobelte gegarte schwarze Trüffel  
Keule mit Orangenfilets und kleinem Blattsalat  
p.P. 69,00 Euro

## Garten Menü

### Carpaccio vom fermentierten Sellerie

komprimierter Apfel, geröstete Haselnüsse, Trüffelmayonaise und feine Kräuter

### Tomatisierte Tamarinden-Suppe

leicht scharf, Klebereis-Bällchen und Okraschote  
25,00 Euro

### Gebratene Aubergine mit Ziegenfrischkäse von der Vulkanhof Ziegenkäserei

Topinambur in verschiedenen Texturen und Reduktion von grünem Apfel

### Geschmorter Portobello-Pilz

glasierte feine Gemüse, Blattspinat und Mailuster-Kartoffeln  
39,00 Euro

### Morbier vom Affineur Waltmann

Gewürzbirne, schwarze Nüsse und Blütenhonig vom eigenen Bienenstock

### Dreierlei Dessert-Variation

Crêpe Suzette klassisch  
Dehydrierte Rote Beete, eingelegte schwarze Johannisbeeren, karamelisierendes weißes Schokoladen-Sorbet und Verbene-Öl  
Blumige Passionsfrucht-Creme mit Beerengelee und Tonkabohne

4 Gänge 99,00 Euro | 5 Gänge 125,00 Euro | 6 Gänge 145,00 Euro

Weinbegleitung, alkoholfreie Begleitung oder Teebegleitung, pro Gang  
0,1 | 12,00 Euro

## Klassisches Menü

### Dreierlei Amuse-Gueule

unsere Klassiker

### Tatar von der Eismeerlanguste

mit 20g Imperial-Kaviar, gebackene Langustentaschen und Sauce Gribiche  
65,00 Euro

### Rebhuhn im eigenen Sud

in brauner Butter garte Rebhuhnbrust, gebratene Gänsestopfleber, in Essig eingelegte Preiselbeeren, Pilze und Heidekrautöl, angegossen mit eigenem Sud

### Gebratener Zander, wild gefangen

Kalbskopfragout, Artischocken und Beurre Blanc

### Rinderfilet vom Wagyu, 100g

kleines Ochsenschwanzragout, Kartoffelschaum, Blattspinat, glasierte feine Gemüse und Trüffeljus  
80,00 Euro

### Karamelisierter Apfelpfannkuchen

Vanillesauce und Vanilleeis

### Pralinen

Menüpreis 185,00 Euro

Weinbegleitung, pro Gang  
0,1 | 12,00 Euro

## A la carte

### Gillardeau Austern auf Eis

Chesterbrot, Pfeffer und Zitrone  
3 Stück 18,50 Euro | 6 Stück 29,00 Euro

1 Glas (0,1l) eiskalter Muscadet 7,50 Euro

### Gänselebergelhupf, getrüffelt

glasierter Apfel und Brioche  
Vorspeise 35,00 Euro

### Tatar aus der Rinderhüfte

confiertes Eigelb, Meerrettich, Paprikapulver, Crème fraîche, Schnittlauch, kleine Kartoffelrösti und Parmesanschaum  
Vorspeise 28,00 Euro

### mit 20g Imperial Kaviar

Vorspeise 60,00 Euro

### Feines vom Kalb

lauwarmer Kalbskopf, gebratenes Kalbsbries und Kalbsnierchen auf Radieschen-Carpaccio, mit Senfkorn-Vinaigrette mariniert  
Vorspeise 29,00 Euro

### Bouillabaisse

gebratene Fische, Jakobsmuschel, Krustentiere, Hummer, Safranfenchel, Bouillabaissefond, Kräuter, Sauce Rouille und Kräuterbaguette  
Vorspeise 29,00 Euro | Hauptgang 49,00 Euro

### Nantaiser Ente in Röstgemüse-Sauce, rosa geschmort (für 2 Personen)

Kartoffelpüree à la Joel Roubuchon, Pilze in Rahm, kalt gerührte Preiselbeeren und Apfel-Zwiebel-Gemüse  
Hauptgang p.P. 54,00 Euro

## Dessert

### Käseteller von der Edeltraud aus dem Le Marché

Früchtebrot und selbst eingelegte schwarze Walnüsse  
3 Sorten 20,00 Euro | 5 Sorten 27,00 Euro

### Morbier vom Affineur Waltmann

Gewürzbirne, schwarze Nüsse und Blütenhonig vom eigenen Bienenstock  
16,00 Euro

### Dreierlei Dessert-Variation

Crêpe Suzette klassisch  
Dehydrierte Rote Beete, eingelegte schwarze Johannisbeeren, karamelisierendes weißes Schokoladen-Sorbet und Verbene-Öl  
Blumige Passionsfrucht-Creme mit Beerengelee und Tonkabohne  
25,00 Euro

### Karamelisierter Apfelpfannkuchen (für 2 Personen)

Vanillesauce und Vanilleeis  
p.P. 18,50 Euro

### Limettensorbet mit Champagner aufgegossen

16,50 Euro

### Unser Getränkertipp

2019 Piesporter Goldtröpfchen Auslese Versteigerungswein, 0,375 l  
Riesling, Weingut Haart, Mosel  
65,00 Euro