



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 wir 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
35,00 Euro

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
30,00 Euro

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, karamellisiertes 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 oder Teebegleitung, pro Gang
0,1 l 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 gegarte Rebhuhnbrust, gebratene Gänsestopfleber, in Essig eingelegte Preiselbeeren, Pilze und Heidekrautöl, angegossen mit eigenem Sud
35,00 Euro

Gebratener Zander, wild gefangen
Kalbskopftragout, Artischocken und Beurre Blanc
Vorspeise 35,00 Euro

Rinderfilet vom Wagyu, 100g
kleines Ochsenchwanzragout, Kartoffelschaum, Blattspinat, glasierte feine Gemüse und Trüffeljus
88,00 Euro

Karamelisierter Apfelpfannkuchen
Vanillesauce und Vanilleeis

Pralinen

Menüpreis 185,00 Euro
Weinbegleitung, pro Gang
0,1 l 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

Gänselebergugelhupf, 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

Nantaisier Ente in Röstgemüse-Sauce, rosa geschmort (für 2 Personen)
Kartoffelpüree a 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, karamellisiertes 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 aufgeossen
16,50 Euro

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