



Neue Öffnungszeiten

Mittwoch: ab 18.00 Uhr
Donnerstag: 12.00 – 15.00 Uhr (Küchenzeit bis 13.30 Uhr) und ab 18.00 Uhr
Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr (Küchenzeit bis 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

Ostersonntag, 17. April 2022

Geöffnet: am Mittag ab 12.00 Uhr und am Abend ab 18.00 Uhr

Unser Oster Menü

Kalbstatar, Frühling
confiertes Eigelb, Meerrettich, Paprikapulver, Creme fraiche, Schnittlauch, kleine Kartoffelrösti und Parmesanschaum

oder

Carpaccio vom jungen Navetten
rote und weiße Erdbeeren, Blütenblätter, Zitrone und junge Frühlingskräuter

Bärlauchsuppe, geschäumt
sanft pochierter Kabeljau und weißer Spargel

Osterlamm, Schäferlei Gierden Lahnstein
kurz gebratener Rücken, geschmorte Schulter, feine Bohnen und Rosmarin-Schalottenjus

oder

Offenes Ravioli vom Saibling
Teichanlage Blaeser Oberelbert

Käseteller vom Affineur Waltmann
Früchtebrot und selbst eingelegte schwarze Nüsse

oder

Dreierlei Dessert-Variation
Variation von Erdbeere und Rhabarber
Ananas mit Quark, Fichte und Gingerluft
Birkenholzsorbet mit kleinen Blättern und deren Wasser

3- Gang Menü 99,00 Euro
4- Gang Menü 125,00 Euro
Weinbegleitung oder Teebegleitung, pro Gang
0,1 l 12,00 Euro

Am Ostersonntag haben wir für Sie geöffnet, bieten aber nur das oben stehende Menü an. An diesem Tag sind leider keine Änderungen möglich!

Falls Sie gerne ein vegetarisches Menü genießen wollen, Unverträglichkeiten oder Allergien haben, geben Sie uns bitte bei der Reservierung Bescheid.

Reservierung erforderlich!

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. 59,00 Euro

Miéral Perlhuhn im Tontopf gegart (serviert in 2 Gängen, für 2 Personen)
Brust unter der Haut getrüffelt, Kartoffelpüree à la Joël Rubochon, Pilze in Rahm, gebratene Gemüse, Trüffeljus und gehobelt gearte schwarze Trüffel
Keule mit Orangenfilets und kleinem Blattsalat
p.P. 69,00 Euro

Garten Menü

Carpaccio vom fermentierten Sellerie
komprimierter Apfel, geröstete Haselnüsse, Trüffelmayonnaise und feine Kräuter

Tomatisierte Tamarinden-Suppe
leicht scharf, Klebereis in Spitzkohl und Okraschote

Lauwarmer weißer Spargel
mit Verjus mariniert, weiße Erdbeeren, getrocknete rote Erdbeeren und Pistazienöl

Gebratene Aubergine mit Ziegenfrischkäse von der Vulkanhof Ziegenkäserei
Topinambur in verschiedenen Texturen und Reduktion von grünem Apfel

Morbier vom Affineur Waltmann
Gewürzbirne, schwarze Nüsse und Blütenhonig vom eigenen Bienenstock

Dreierlei Dessert-Variation
Erdbeer-Rhabarber Variation,
Ananas, Topfen, Gin-Tonic
Birkenholz-Sorbet

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

Pot au feu von Land und Meer
Foie gras, Hummer, Schweinebauch, Garnelen, feines Gemüse, aufgegossen mit leicht scharfer Consommé

Gebratener Zander, wild gefangen
Kalbskopffragout, Artischocken und Beurre Blanc

Lammvariation von der Schäferlei Gierden aus Lahnstein
rosa gebratener Rücken, geschmorte Schulter, Bries-Croustini auf Kohlrabi-Carpaccio mit glasierten Radieschen

Karamelisierter Apfelpfannkuchen
Vanillesauce und Vanilleeis

Pralinen

Menüpreis 185,00 Euro

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

Vorspeisen

Gillardeau Austern auf Eis
Chesterbread, Pfeffer und Zitrone
3 Stück 18,50 Euro | 6 Stück 29,00 Euro

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

Gänselebergelüpf, getrüffelt
glasierter Apfel und Brioche
35,00 Euro

Tatar aus der Rinderhüfte
confiertes Eigelb, Meerrettich, Paprikapulver, Creme fraiche, Schnittlauch, kleine Kartoffelrösti und Parmesanschaum
28,00 Euro

mit 20g Imperial Kaviar
60,00 Euro

Carpaccio vom fermentierten Sellerie
komprimierter Apfel, geröstete Haselnüsse, Trüffelmayonnaise und feine Kräuter
35,00 Euro

Tatar von der Eismeerlanguste
mit 20g Imperial-Kaviar, gebackene Langustentaschen und Sauce Gribiche
65,00 Euro

Suppen und Zwischengänge

Tomatisierte Tamarinden-Suppe
leicht scharf, Klebereis in Spitzkohl und Okraschote
25,00 Euro

Pot au feu von Land und Meer
Foie gras, Hummer, Schweinebauch, Garnelen, feines Gemüse, aufgegossen mit leicht scharfer Consommé
33,00 Euro

Bouillabaisse
gebratene Fische, Jakobsmuschel, Krustentiere, Hummer, Safranfenchel, Bouillabaissefond, Kräuter, Sauce Rouille und Kräuterbaguette
33,00 Euro

Feines vom Kalb
lauwarmer Kalbskopf, gebratenes Kalbsbries und Kalbsnierchen auf Radieschen-Carpaccio, mit Senfkorn-Vinaigrette mariniert
35,00 Euro

Gebratene Aubergine mit Ziegenfrischkäse von der Vulkanhof Ziegenkäserei
Topinambur in verschiedenen Texturen und Reduktion von grünem Apfel
30,00 Euro

Hauptgänge

Bouillabaisse
gebratene Fische, Jakobsmuschel, Krustentiere, Hummer, Safranfenchel, Bouillabaissefond, Kräuter, Sauce Rouille und Kräuterbaguette
55,00 Euro

Gebratener Zander, wild gefangen
Kalbskopffragout, Artischocken und Beurre Blanc
45,00 Euro

Kalbskotelette von Peter's Farm (für 2 Personen)
in Olivenöl geschmorte Schalotte und Knoblauch, Pilze in Rahm, Blattspinat, Sauce Bernaise und Kalbsjus
p.P. 49,00 Euro
(für eine Person 59,00 Euro)

mit schwarzem Perigord Trüffel
Aufpreis 20,00 Euro

Lammvariation von der Schäferlei Gierden aus Lahnstein
rosa gebratener Rücken, geschmorte Schulter, Bries-Croustini auf Kohlrabi-Carpaccio mit glasierten Radieschen
55,00 Euro

Dessert

Käseteller vom Affineur Waltmann
Früchtebrot und selbst eingelegte schwarze Nüsse
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
Erdbeer-Rhabarber Variation,
Ananas, Topfen, Gin-Tonic
Birkenholz-Sorbet
25,00 Euro

Karamelisierter Apfelpfannkuchen (für 2 Personen)
Vanillesauce und Vanilleeis
p.P. 18,50 Euro

Limettensorbet mit Champagner aufgegossen
16,50 Euro

Eingelegte Ananas mit Topfenmusse
Ananas-Fenchel-Sorbet, Hafer-Crumble und Gin-Tonic Luft
20,00 Euro