



## 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, Trüffelmayonaise 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, Trüffelmayonaise 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