

# HARTMANN'S

## MENÜ

Flusskrebse mit Blumenkohlcreme, Spanferkel und Estragon

Confierter Kabeljau mit weißen Bohnen, Venusmuschel und Fenchel

Seeteufel mit Rote Bete, Maccaroni und Meerrettich

Gebratener Rehrücken mit Steckrübe, Spinat und Olive

Geschmortes vom Reh mit zweierlei Petersilienwurzel und Rosinen

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

Nougatblätter mit Schokoladencreme und Apfel – Wodka Sorbet

3 - Gänge 58 €

4 - Gänge 66 € Weinbegleitung ab 4 Gänge ab 36 €

5 - Gänge 74 €

6 - Gänge 82 €

7 - Gänge 90 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# HARTMANN'S

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

Wintersalate und in Tempura gebackenes Gemüse	17 €
Forelle und Kaviar mit Kartoffelschaum, krossem Speck und pochiertem Bio Ei	22 €
Gebratene Wachtel mit Stopfleber, Sellerie und Dattelchutney	23 €

### SUPPEN

Perlhuhnconsommé mit Périgord Trüffel	19 €
---------------------------------------	------

### ZWISCHENGERICHTE

Glaciertes Kalbsbries und Nierchen mit Karotte und Nusscrunch	24 €
---	------

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# HARTMANN'S

## HAUPTGÄNGE

US Rinderfilet mit Ochsenschwanzragout, Graupen und Mangold 38 €

Loup de Mer mit geschmorten Gurken, Champignons und Ricottatortellini 38 €

## DESSERT

Coulant von der Manjari Schokolade mit Blutorangen,  
geiste weiße Schokolade und Grand Marnier Sabayone 15 €

Grießknödel und Millefeuille mit zweierlei Mandarine und Zimtschaum 15 €

## KÄSE

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

klein 15 €  
groß 21 €