

Kalte Vorspeisen

GEMISCHTER VITALSALAT	7-
BUNTES TOMATEN-CARPACCIO	16-
BURRATA – WASSERMELONE – PINIENKERNENVINAIGRETTE	
OKTOPUS-CARPACCIO	18-
WEISSE BOHNEN – CHORIZO	
RINDERFILET-CARPACCIO 1859	19-
NACH ART DES HAUSES	

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

PFIFFERLING-CREMESUPPE	10-
(+ JAKOBSMUSCHEL) 3-	
FISCHSUPPE 1859	15-

Salate

GEMISCHTER FEINER SALAT MIT HAUSDRESSING	
WEISSER BALSAMICO – HONIG – SENF – TERIYAKI	
MIT LACHSFILET IN ZITRONENBUTTERSAUCE	26-
MIT MAISHÄHNCHENBRUST	26-
MIT RINDERFILETSTREIFEN	28-

Pasta aus dem Parmesanlaib

VEGETARISCH	19-
MIT GAMBAS	26-
MIT RINDERFILETSTREIFEN	28-

Hauptgerichte

PFIFFERLING-RISOTTO (VEGETARISCH) 24 -
GEBRATENE PFIFFERLINGE – PFIFFERLINGSCHAUM

KALBSSCHNITZEL WIENER ART 29 -
PREISELBEEREN – ZITRONE – POMMES FRITES

CORDON BLEU 1859 29 -
SPALTENKARTOFFELN - TALEGGIO-KÄSE – PARMASCHINKEN – GETROCKNETE TOMATEN

RINDERFILET 39 -
PFIFFERLING-RISOTTO – PORTWEINREDUKTION

Für unsere kleinen Gäste

KINDERSCHNITZEL (KALB) 13 -
MIT POMMES FRITES

NUDELN IN TOMATENSAUCE 6 -

KUGEL EIS 2 -
SCHOKOLADE ODER VANILLE

Desserts

TIRAMISU 1859 12 -
MIT ZABAIONE-TOPPING

ESPRESSO-GOURMET 13 -
ESPRESSO + DREI KLEINEN DESSERTS AUS UNSERER KÜCHE

CRÈME BRÛLÉE – 9 € 11 -
MIT ZITRONENSORBET

LIMETTEN-PANNA COTTA 12-
MANGORAGOUT – MANGOSORBET

FONDANT AU CHOCOLAT 12-
PASSIONSFRUCHTKOMPONENTEN

ROHMILCHKÄSEPLATTE 12-
AUSGEWÄHLTE ROHMILCHKÄSE – FEIGENSENF – TRAUBEN

LA BELLE FRANCE

FEIGEN & FOIE GRAS

FEIGEN, ZIEGENKÄSE, WALNÜSSE, ALTER BALSAMICO,
FOIE GRAS ESPUMA

17-

,

JAKOBSMUSCHEL (OPTIONAL)

KARTOFFELPÜREE, TRÜFFEL-SCHAUM

18-

,

ENTRECÔTE

PFEFFERSOSSE, PFIFFERLINGE, POMMES FRITES

32-

,

CRÈME BRÛLÉE & ZITRONENSORBET

11-

3-GANG-MENÜ
57-

4-GANG-MENÜ
73-

ZU UNSEREM MENÜ BIETEN WIR IHNEN EINE PASSENDE
WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG AN.

3 GÄNGE 24-
4 GÄNGE 31-

ASIA FUSION

LACHS TATAR

INGWER, GRÜNER APFEL, KOKOSMILCH, WASABI-SORBET

19-

,

JAKOBSMUSCHEL (OPTIONAL)

BLUMENKOHLCREME, EDAMAME, MISO-SCHAUM

18-

,

MAIS-POULARDENBRUST

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-STAMPF, ASIA-GEMÜSE, THAI-CURRY-SAUCE

27-

,

LIMETTEN-PANNA COTTA

MANGORAGOUT, MANGOSORBET, INGWERSCHAUM

11-

3-GANG-MENÜ
54-

4-GANG-MENÜ
70-

ZU UNSEREM MENÜ BIETEN WIR IHNEN EINE PASSENDE
WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG AN.

3 GÄNGE 24-
4 GÄNGE 31-

VITAL
(VEGETARISCH)

TOMATEN-BURRATA

BUNTES TOMATEN-CARPACCIO, BURRATA, WASSERMELONE,
PINIENKERNENVINAIGRETTE

16-

,

PFIFFERLING-CREMESUPPE (OPTIONAL)

MIT GEBRATENE PFIFFERLINGE

10-

,

PFIFFERLING-RISOTTO

GEBRATENE PFIFFERLINGE, PFIFFERLING-SCHAUM

24-

,

ESPRESSO GOURMET

13-

3-GANG-MENÜ
50-

4-GANG-MENÜ
58-

ZU UNSEREM MENÜ BIETEN WIR IHNEN EINE PASSENDE
WEIN ODER COCKTAILBEGLEITUNG AN.

3 GÄNGE 24-
4 GÄNGE 31-