



HOTEL KÖNIGSHOF



Degustationsmenü

Zander

Petersilienbuttermilch, Blaue Elise und Kaviar

2017 Markelsheimer Probstberg, Riesling Kabinett trocken
Eigenanbau Familie Geisel - Tauberfranken

~

Bretonischer Hummer

„Thermidor“

2015 Viré-Cléssé „Prêtres de Quintaine“
A. Bonhomme - Burgund

~

Reh

Medaillon, Hagebutten-Gänseleber-Povesen, Rosenkohl und Schwarzwurzel

2008 Sierra Cantabria Gran Reserva
Señorio de San Vincente - Rioja

~

Schokolade

Sauerrahm, Quatre Epices, Java und Grué de Cacao

2009 Pinot Noir Beerenauslese
Willy Opitz - Neusiedlersee

~

4-Gang Menü

135,--

Weinbegleitung ein 0,15l Glas Wein pro Gang

60,--



HOTEL KÖNIGSHOF



Martin Fauster Menü

- fischweise serviert -

Jakobsmuschel

roh mariniert, geräucherte Crème fraîche, gebeiztes Eigelb und N25 Kaviar

~

Krustentiere

Langustine, Taschenkrebs, kleine Crevetten und Fenchel

~

Wolfsbarsch

Maronen, Chicorée und Alba Trüffel

~

Bresse Taube

Brust, Keule, Schwarzwurst, Linsen und Puntarella

~

Ochsenbacke

geschmort, Röstzwiebelcrêpe, Ochsenmark und gepickelte Radieschen

~

Käse vom Wagen

Maître Fromager Bernard Antony

~

Mascarpone-Yuzu-Soufflé

Maracuja, Kokosmilch, Mandarine und geister Limettenjoghurt

~

Herbst-Apfel

Sorbet, Gewürze, Mandeln und Cidre-Granité

8-Gang Menü

205,--

Weinbegleitung

korrespondierende Weine

90,--



HOTEL KÖNIGSHOF



Vorspeisen

Belon Auster

grüner Apfel und Flammkuchen

28,--

~

Jakobsmuschel

roh mariniert, geräucherte Crème fraîche, gebeiztes Eigelb und N25 Kaviar

42,--

~

Kablskopf

Terrine, Bries, Zwiebelcrêpe und Alba Trüffel

48,--

~

Krustentiere

Langustine, Taschenkrebs, kleine Crevetten und Fenchel

38,--

~

Huchen

roh mariniert, Fingerlimette, Wasabi und Pistazie

30,--

~

Gänseleber

Terrine, Bratapfel und Teepflaume

38,--



HOTEL KÖNIGSHOF



Hauptgänge Fisch

Bretonischer Hummer
„Thermidor“, Tatar und Bisque
75,--

~

Wolfsbarsch
Chicorée, Maronen und Alba Trüffel
68,--

~

Hauptgänge Fleisch

Reh
Medaillon, Hagebutten-Gänseleber-Povesen, Rosenkohl und Schwarzwurzel
60,--

~

Bresse Taube
Brust, Keule, Schwarzwurst, Linsen und Puntarella
62,--

~

Milchkalb
Kalbskotelette, gefüllte Artischocke und Périgord Trüffel
60,--



HOTEL KÖNIGSHOF



Tranchés für zwei Personen

Perlhuhn

im Ganzen gebraten, Périgord Trüffel und Bittersalate
für zwei Personen, in zwei Gängen serviert
64,-- pro Person

~

Wolfsbarsch

in der Salzkruste und Artischocken
für zwei Personen, in zwei Gängen serviert
63,-- pro Person



HOTEL KÖNIGSHOF



Desserts

Mascarpone-Yuzu-Soufflé

Maracuja, Kokosmilch, Mandarine und geeister Limettenjoghurt

26,--

~

Karamell-Apfel

kleiner Apfelkuchen, Haselnuss, Schmand und Calvados

25,--

~

Schokolade

Sauerrahm, Quatre Epices, Java und Grué de Cacao

25,--

~

Käse vom Wagen

Maître Fromager Bernard Antony

26,--



HOTEL KÖNIGSHOF

Sehr geehrte Gäste,

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene
in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an
Speisen und Getränken.

Ihre Gastgeber

Chef de Cuisine:	Martin Fauster
Chef Pâtissière:	Gabi Taubenheim
Restaurantleiter:	Simon Adam
Stellv. Restaurantleiter:	Julian Grunwald
Sommelier:	Stéphane Thuriot