



RESTAURANT  
**SCHWARZER**  
**HAHN**  
BAR

## AMUSE BOUCHE

Soufflé vom Rheinzander  
mit 7-Kräuterschaum, Nordseekrabben, Radieschen

# — MENÜ —

## ISLAND SAIBLING UND IMPERIAL KAVIAR

Kopfsalat, Salzzitrone, Buttermilch, Schnittlauch

—

## RAVIOLI MIT PIEMONTESE HASELNÜSSEN

weißer Spargel, Aprikosenschaum, Onsen-Eigelb

—

## ATLANTIK SEEZUNGE

Morchel, Ochsenmarkkruste, Kohlrabi

—

## HUMMER UND SOT-L'Y-LAISSE

grüner Spargel, Citrusschaum, Safrangnocchi

—

## MÜRITZ MILCHLAMM

Makkaroni-Chartreuse, gefüllte Navette, Bärlauch, Artischocke,  
Sherry-Thymian Jus

—

## MANDELBLÜTE UND RHABARBER

Ivoire Schokolade, Vanille, Joghurt

—

## KÄSEAUSWAHL

Walnussbrot und Chutneys

—

## FEINE PRALINÉS

Als 7 Gänge Menü — 198

Als 6 Gänge Menü ohne Käse — 185

Als 5 Gänge Menü ohne Hummer und Käse — 168

# VORSPEISEN

## ISLAND SAIBLING UND IMPERIAL KAVIAR

Kopfsalat, Salzzitrone, Buttermilch, Schnittlauch — 50

## ELSÄSSER FOIE GRAS

Rote Beete, Crème crue, Apfel, Brioche — 50

## RAVIOLI MIT PIEMONTESE HASELNÜSSEN

weißer Spargel, Aprikosenschaum, Onsen-Eigelb — 28

## ATLANTIK SEEZUNGE

Morchel, Ochsenmarkkruste, Kohlrabi — 50

## HUMMER UND SOT-L'Y-LAISSE

grüner Spargel, Citrusschaum, Safrangnocchi — 50

## TATAR VON DER BUNDMÖHRE

Bärlauch Knospe, Elwetritsche Kaviar, eingelegtes Gemüse — 28

# HAUPTGERICHTE

## MÜRITZ MILCHLAMM

Makkaroni-Chartreuse, gefüllte Navette, Bärlauch, Artischocke, Sherry-Thymian Jus — 70

## CHALLANS ENTE

Karotte<sup>2</sup>, Entenconfit-Risotto, Sauce rouennaise — 70

## SAUMAGEN „SCHWARZER HAHN“

Trüffel, Foie gras, Erbsencreme, helle Pfeffersauce — 38 | 50

# DESSERT & KÄSE

## MANDELBLÜTE UND RHABARBER

Ivoire Schokolade, Vanille, Joghurt — 28

## KÄSEAUSWAHL

Walnussbrot und Chutneys — 28

# KAFFEE

von der Manufaktur „Röstwerk Pfalz“ aus Deidesheim

## CAFÉ LIÉGEOIS –

### EISKAFFEESPEZIALITÄT — 16

Sabayon mit Coldbrew Äthiopien Yirgacheffe Arabica und weißes Schokoladeneis. Fruchtig wie ein Sauvignon, spritzig wie ein Riesling, süß wie eine Spätlese.

## ESPRESSO –

### INDIEN MONSOONED MALABAR — 6

Monsooning ist eine spezielle Reifemethode und dauert bis zu vier Monate. Die Kaffeekirschen werden in offenen Lagerhallen in dünnen Schichten zur Trocknung ausgebreitet und sind dabei den regenfeuchten, warmen Monsunwinden ausgesetzt.

Die „rohen“ Bohnen quellen langsam auf, verändern sich farblich bis zu einem hellen Gelb und entwickeln einen einzigartigen, intensiven Geschmack:

Muskatnuss, Tropenholz, Walnuss und zartherbe Schokolade.

Sie haben extrem wenig Säure, sind dadurch mild und sehr bekömmlich.

## TASSE KAFFEE –

### HONDURAS PACHE — 6

Direkt gehandelter Arabica, wunderbar balanciert, Noten von Steinobst, mittelkräftig.