

# von Brule

---

## RESTAURANT

### GENUSS IN VIER AKTEN

#### PROLOG

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Mandelmousseline,  
Nougat-Akzent und Rapunzelsalat mit Himbeervinaigrette | 18,90 €

\*\*\*

Dialog aus gebackener Jakobsmuschel und in Gewürzbutter gebratenem Scampo,  
zweierlei Saucen und einem Salatbukett | 19,90 €

#### PRELUDE

Cremige Suppe von der Petersilienwurzel mit Rote-Bete-Schaum  
und Pistaziennocken | 11,90 €

#### HAUPTAKT

Ab zwei Personen – am Tisch tranchiert:  
Ganze Wildente mit Orangen-Kardamom-Jus,  
Rosenkohlblättern und Kartoffel-Macadamia-Talern | 24,90 € pro Person

Warmer Ziegenkäse in knuspriger Pinienkernkruste auf Maisgrießtaler,  
Ahornsirup und Orangen-Chicorée | 26,90 €

\*\*\*

Zarter Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Spätburgunderjus,  
glasiertem Gemüse und Dauphine-Kartoffeln | 31,90 €

\*\*\*

Suprême vom St. Pierre mit glasierten Trauben,  
Champagnerlinsen und cremigen Trüffel-Graupen | 32,90 €

\*\*\*

Medaillons vom Rehrücken unter der Haselnusskruste mit Schokoladen-Kirschjus,  
Apfelrotkohl und handgeschabten Spätzle | 36,90 €

#### EPILOG

Lauwarmer Camembert, gefüllt mit Mandeln und Backpflaumen,  
mit luftiger Chilisabayon | 13,90 €

\*\*\*

Hausgemachte Apfel-Beignets vom Kahlenberger Hof  
mit Vanille-Kirsch-Schaum und Rahm-Eis aus weißer Callebaut-Schokolade | 15,90 €