

nubis RESTAURANT

Dinnerkarte/ Dinner menu

Vorspeisen/Starters

St. Jacques auf roh mariniertem Gemüse, Wildkräutern, Sot l'y Laisse & Safran-Emulsion
Scallops on raw marinated vegetable, wild herbs, "chicken oyster" & saffron emulsion

Tatar vom Rind mit Ziegenkäse, Tomatenconsommé & Blätterteig
Beef tartar with goat cheese, tomato consommé & mille-feuilles

Wachtelbrust auf rotem Zwiebelconfit, Cassis & Glace Salat
Quail breast on glazed red onion, black currant & glace salad

Suppe/Soup

Potage St. Germain mit Gänseleber, Rauchaal & Haselnuss
Green pea soup with goose liver, smoked eel & hazelnut

Hauptgerichte/Main courses

Mit Banyuls lackierter Steinbutt auf Kürbiscrème, Enokipilzen & Wintertrüffel
Turbot with Banyuls on pumpkin cream, eringyi & winter truffle

In Zimt gebratener Hirschkalbsrücken, Patissons, Petersilienwurzeln & Hagebutte
Roasted deer saddle with cinnamon, pattypan squash, parsley sprouts & rosehip

Geschmortes & Gebratenes vom Lamm, Pommes Anna, Spitzkohl & Mole
Braised & roasted lamb, Anna potato, pointed cabbage & Mole

Käse & Dessert/Cheese & Dessert

Fourme d'Ambert, Früchtebrot, Birne & Sauternes
Fourme d'Ambert, fruits bread, pear & Sauternes

Crème Brûlée mit Feige & rotem Portweineis
Crème Brûlée with fig & red Port wine ice

Parfait aux Noix mit Quitte & Vanille crumble
Walnut parfait with quince & vanilla crumble

Stellen Sie sich gerne Ihr Menü zusammen/Please choose your own menu

2 Gänge/Course 42,00 €

3 Gänge/Course 58,00 €

4 Gänge/Course 81,00 €

5 Gänge/Course 107,00 €

6 Gänge/Course 117,00 €



nubis RESTAURANT

Lunchkarte/ Lunch menu

Vorspeisen/Starters

Spargel-Kürbissalat mit St. Maure, Bayonneschinken & Ingwerbalsam
Asparagus-pumpkin salad with St. Maure, Bayonne ham & ginger balsam

Mesclun mit gebratenem Hirschfilet, Buttermilch-Wacholderdressing & Chutney
Mesclun with roasted deer fillet, buttermilk-juniper dressing & chutney

Suppe/Soup

Crème Dubarry mit Kaninchenleber, Raisins & Quatre Epices
Cauliflower soup with rabbit liver, raisins & Quatre Epices

Hauptgerichte/Main courses

Merlan auf Gurken-Tomatentatar, Auberginecrème & Ratatouillevinaigrette
Whiting on cucumber - tomato tartar, eggplant cream & ratatouille dressing

Maispouardenbrust mit Mange-tout, Avocado-Couscous & Thymian-Orangenjus
Sweet corn chicken with mange-tout, avocado-couscous & thyme-orange jus

Desserts

Mille-feuilles von Vanille-Quarkmousse, Honigeis & Mangocoulis
Mille-feuilles of vanilla-curd cheese mousse, honey icecream & mango pulp

Dunkle Crème von Valrhona mit süßen Croûtons & Tonkabohneneis
Valrhona dark chocolate cream with sweet croutons & tonka bean ice

2 Gänge/Course 35,00 €

3 Gänge/Course 45,00 €

"Lunch 55"

Serviert in 55 Minuten/Served within 55 minutes

Spargel-Kürbissalat mit St.Maure, Bayonneschinken & Ingwerbalsam
Asparagus - pumpkin salad with St.Maure, Bayonne ham & ginger balsam

Maispouardenbrust mit Mange-tout, Avocado-Couscous & Thymian-Orangenjus
Sweet corn chicken with mange-tout, avocado-couscous & thyme - orange jus

Dunkel Creme von Valrhona mit süßen Croutons & Tonkabohneneis
Valrhona dark chocolate cream with sweet croutons & tonka bean ice

3 Gänge/Course 45,00 €