

Suppléments

zu dem Menu & À La Carte (ab 4 Gängen)

GILLARDEAU AUSTER No 2 12
Ponzu | Mandarine | Radieschen

Les Entrées

FOIE GRAS 34
Texturen von der Feige | Banyuls | Grüner Pfeffer | Geröstetes Brioche

TASCHENKREBS 38
Imperial Kaviar | Sudachi | Grüner Apfel

Les Entremets

RIS DE VEAU 45
Albatrüffel | Risotto | Maronencreme

CARABINERO AUS PORTUGAL 54
Karotte | Ingwer | Gemüseperlen | Krustentier-Zitronengrasschaum

Les Plats

ROTBARBE (Alternativ zu Seeteufel +25) 70
Schwertmuscheln | Jakobsmuschel | Mediterrane Aromen | Safransauce

WAGYU FILET A5 AUS MIYAZAKI (Alternativ zu Entenbrust) +45 90
Rossini | Andengold Kartoffel | Rotwein Schalotten | Wintertrüffel

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

la Cuisine
RADEMACHER

Amuse Bouche

CARPACCIO VOM BALFEGO THUNFISCH
Fingerlimette | Wildkräuter | Sauce Méditerranée

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"
Steinpilze | Alba Trüffel +30

GEBRATENER SEETEUFEL PETITS BATEAUX
Fermentierter Knoblauch | Chorizo | Paprika Beurre Blanc

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

CHALLANS ENTENBRUST VON GÉRARD BURGAUD
Kartoffel-Orangenpüree | Rotkohl | Preiselbeere | Pfeffer-Jus

MONT BLANC
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

Feine Pâtisserie

Menu: 175

Weinbegleitung: 95 | Prestige Weinbegleitung: 165 | Alkoholfreie Weinbegleitung: 75
Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.