

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

Albaträffel | 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.