

# Menu *du Prestige*

Für unser exklusives Menu du Prestige wählen wir nur die edelsten Spitzenprodukte – kompromisslos in Qualität und Herkunft. Jeder Gang ist eine Hommage an das Handwerk der Haute Cuisine und wird großzügig angerichtet, um die Tiefe der Aromen voll zur Geltung zu bringen.

Erleben Sie eine kulinarische Reise auf höchstem Niveau – mit Sorgfalt komponiert von Marlon Rademacher und seinem Team.

*Ihr Marlon Rademacher*

## Amuse Bouche

GILLARDEAU AUSTER No 2  
Ponzu | Mandarine | Radieschen

## FOIE GRAS

Texturen von der Feige | Banyuls | Grüner Pfeffer | Geröstetes Brioche

## TASCHENKREBS

Imperial Kaviar | Sudachi | Grüner Apfel

## CARABINERO AUS PORTUGAL

Karotte | Ingwer | Gemüseperlen | Krustentier-Zitronengrasschaum

## ROTBARBE

Schwertmuscheln | Jakobsmuschel | Mediterrane Aromen | Safransauce

## ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

## WAGYU FILET A5 AUS MIYAZAKI

Rossini | Andengold Kartoffel | Rotwein Schalotten | Wintertrüffel

## MONT BLANC

Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

## Feine Pâtisserie

---

Menu: 260

Prestige Weinbegleitung: 185