

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