

# Suppléments

## zu dem Menu & À La Carte

GILLARDEAU AUSTER No 2 12  
Ponzu | Mandarine | Radieschen

## Les Entrées

FOIE GRAS 34  
Texturen von der Feige | Banyuls | Gerösteter Brioche

## Les Entremets

RIS DE VEAU 45  
Albatrüffel | Risotto | Maronencreme

CARABINERO AUS PORTUGAL 54  
Karotte | Ingwer | Gemüseperlen | Krustentier-Zitronengras-Schaum

## Le Plat (Alternativ zu Sauerbraten)

WAGYU FILET A5 AUS MIYAZAKI "ROSSINI" (+45) 90  
Gänseleber | Andengold Kartoffel | Wintertrüffel

## Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28  
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

la Cuisine  
RADEMACHER

## Lunch Menu

Amuse Bouche

CARPACCIO VOM CHAMPIGNON  
Wagyu | Fingerlimette | Trüffel | Sauce Méditerranée

JAKOBSMUSCHEL  
Granny Smith | Rote Bete | Wasabischaum

GEBRATENER WOLFSBARSCH  
Baby Pak Choi | Basilikum | Curry-Zitronengras-Sauce

SAUERBRATEN VOM HOLSTEIN-RIND  
Kartoffel-Orangen-Püree | Rotkohl | Preiselbeere | Jus

MONT BLANC  
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

Feine Pâtisserie

5-Gang Menu: 85 | 4-Gang Menu: 70

Weinbegleitung: auf Anfrage | Alkoholfreie Weinbegleitung: auf Anfrage  
Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.