

Suppléments zu dem Menu & À La Carte

GILLARDEAU AUSTER No 2
Ponzu | Mandarine | Radieschen

Les Entrées

FOIE GRAS
Texturen von der Feige | Banyuls | Gerösteter Brioche

Les Entremets

RIS DE VEAU
Albaträffel | Risotto | Maronencreme

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

Le Plat (Alternativ zu Sauerbraten)

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

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

12

34

45

54

90

28

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 | Kompost 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.