

# 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

BRETONISCHER HUMMER 54  
Imperial Kaviar | Grüner Apfel | Bunte Bete | Yuzu-Wasabischaum

## Les Entremets

RIS DE VEAU 45  
Albatrüffel | Risotto | Maronencreme

CARABINERO AUS PORTUGAL 54  
Karotte | Ingwer | Gemüseperlen | Krustentier-Zitronengrasschaum

## Les Plats

GEBRATENE ROTBARBE (Alternativ zu Sankt-Petersfisch) +25 70  
Schwertmuschelragout | Mediterrane Aromen | Safransauce

REHRÜCKEN AUS EIFLER JAGD (Alternativ zu Wagyu) +15 85  
Kartoffel-Orangenpüree | Rotkohl | Preiselbeere | Quatre Épices Jus

## 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"  
Waldpilze | Alba Trüffel +30

GEBRATENER SANKT-PETERSFISCH  
Baby Pak Choi | Basilikum | Curry-Zitronengras-Sauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

GESCHMORTES WAGYU SHORT-RIB  
Rotwein Schalotten | Wintergemüse | Périgord-Trüffel

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.