

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

Albaträffel | 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



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 | Perigord-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.