

# 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

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

RIS DE VEAU  
Albatrüffel | Risotto | Maronencreme

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

GEBRATENE ROTBARBE  
Schwertmuschelragout | Mediterrane Aromen | Safransauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

REHRÜCKEN AUS EIFLER JAGD  
Kartoffel-Orangenpüree | Rotkohl | Preiselbeere | Quatre Épices Jus

MONT BLANC  
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

## Feine Pâtisserie