

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

Albaträffel | 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