

# Suppléments zu dem Menu



Amuse Bouche

CARPACCIO VOM CHAMPIGNON  
Fingerlimette | Pinienkerne | Sauce Méditerranée

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"  
Waldpilze | Trüffel

MISO-AUBERGINE  
Spinat | Yuzu Beurre Blanc | Sauce Pomerol

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

TRÜFFELRISOTTO  
Wildkräuter | Marone | Vin Jaune | Alba Trüffel +30

MONT BLANC  
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

## Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE  
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

BRIE DE MEAUX (Alternativ zu Mont Blanc) +20  
Wintertrüffel | Feldsalat | Manuka Honig | Walnuss

28

28

Feine Pâtisserie

Menu: 149

Weinbegleitung: 95 | Alkoholfreie Begleitung: 75

Bitte melden Sie das vegetarische Menü per Vorbestellung bei der Reservierung an.