

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 | Bunte Bete | Yuzu-Wasabischaum

Les Entremets

RIS DE VEAU

45

Albaträffel | Risotto | Marone

CARABINERO AUS PORTUGAL

54

Karotte | Ingwer | Gemüseschlaufe | Krustentier-Zitronengrasschaum

Les Plats

GEBRATENE ROTBARBE (Alternativ zu Seezunge) +25

70

Schwertmuschelragout | Vichysoise Gemüse | Safransauce

WAGYU A5 RINDERFILET (Alternativ zu Lamm) +45

85

Sellerie | Périgord-Trüffel | Morchel

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

28

Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

BRIE DE MEAUX (Alternativ zu Mont Blanc) +20

28

Wintertrüffel | Feldsalat | Manuka Honig | Walnuss

Amuse Bouche

CARPACCIO VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
Fingerlimette | Wildkräuter | Sauce Méditerranée

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"
Morchel | Alba Trüffel +30

GEBRATENE WILDFANG-SEEZUNGE
Spinat mit Pinienkernen | Rotwein-Schalotten | Chablisauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

SALZWIESENLAMM
Artischocken | Cocobohnen | Paprikaschaum

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.