

# 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*

## Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE  
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

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

28

28

## Amuse Bouche

GILLARDEAU AUSTER No 2  
Ponzu | Mandarine | Radieschen

FOIE GRAS  
Texturen von der Feige | Banyuls | Grüner Pfeffer | Geröstetes Brioche

BRETONISCHER HUMMER  
Imperial Kaviar | Bunte Bete | Yuzu-Wasabischaum

RIS DE VEAU  
Albaträffel | Risotto | Marone

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

GEBRATENE ROTBARBE  
Schwertmuschelragout | Vichyssoise Gemüse | Safransauce

## ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5 RINDERFILET  
Sellerie | Périgord-Trüffel | Morchel

MONT BLANC  
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompost von Zitrusfrüchten

## Feine Pâtisserie