

Suppléments

zu dem Menu & À La Carte

GILLARDEAU AUSTER No 2 12
Ponzu | Mandarine | Radieschen

Les Entrées

FOIE GRAS 34
Texturen von der Feige | Banyuls | Gerösteter Brioche

Les Entremets

RIS DE VEAU 45
Périgord-Trüffel | Junger Spinat | Topinambur-Espuma

CARABINERO AUS PORTUGAL 54
Karotte | Ingwer | Gemüseschleifen | Krustentier-Zitronengras-Schaum

Le Plat (Alternativ zu Lamm)

WAGYU A5 (+45) 90
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



Lunch Menu

Amuse Bouche

CARPACCIO VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
Fingerlimette | Wildkräuter | Sauce Méditerranée

JAKOBSMUSCHEL
Erbsencremesuppe | Haselnussöl

WILDFANG SEEZUNGE AUS FRANKREICH
Spinat mit Pinienkernen | Rotwein-Schalotten | Chablissauce

SALZWIESENLAMM
Artischocken | Cocobohnen | Paprikaschaum

MONT BLANC
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

Feine Pâtisserie

5-Gang Menu: 85 | 4-Gang Menu: 70

Weinbegleitung: auf Anfrage | Alkoholfreie Weinbegleitung: auf Anfrage
Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.