

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 | Erbsencrèmesuppe | Haselnussöl

Les Entremets

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

CARABINERO AUS PORTUGAL 54
Karotte | Ingwer | Gemüeschlaufe | Krustentier-Zitronengrasschaum

Les Plats

GEBRATENES ROTBARBENFILET (Alternativ zu Seezunge) +25 70
Französische Jakobsmuschel | Vichyssoise Gemüse | Artischocke | Safransauce

WAGYU A5 RINDERFILET (Alternativ zu Lamm) +45 85
Geschmortes Wagyu | 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

la Cuisine
RADEMACHER

Amuse Bouche

CARPACCIO VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
Fingerlimette | Wildkräuter | Sauce Méditerranée

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"
Morchel

GEBRATENE WILDFANG-SEEZUNGE
Spinat mit Pinienkernen | Rotwein-Schalotten | Sauce Pomerol

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

SALZWIESENLAMM
Artischocke | 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.