

# 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	28
BRIE DE MEAUX (Alternativ zu Mont Blanc) +20 Wintertrüffel   Feldsalat   Manuka Honig   Walnuss	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 | Erbsencrèmesuppe | Haselnussöl

## RIS DE VEAU

Périgord-Trüffel | Junger Spinat | Topinambur-Espuma

## CARABINERO AUS PORTUGAL

Karotte | Ingwer | Gemüseschlaufe | Krustentier-Zitronengrasschaum

## GEBRATENES ROTBARBENFILET

Französische Jakobsmuschel | Vichyssoise Gemüse | Artischocke | Safransauce

## ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

## WAGYU A5 RINDERFILET

Geschmortes Wagyu | Sellerie | Périgord-Trüffel | Morchel

## MONT BLANC

Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

## Feine Pâtisserie