

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 28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

BRIE DE MEAUX (Alternativ zu Mont Blanc) +10 28
Wintertrüffel | Feldsalat | Manuka Honig | Walnuss

Amuse Bouche

GILLARDEAU AUSTER No 2
Ponzu | Mandarine | Radieschen

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

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
Imperial Kaviar | Bunte Bete | Yuzu-Wasabischaum

RIS DE VEAU
Albatrüffel | Risotto | Marone

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

GEBRATENE ROTBARBE
Schwertmuschelragout | Vichyssoise Gemüse | Safransauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5
Sellerie | Périgord-Trüffel | Morchel

MONT BLANC
Nougat | Karamellisierte Haselnuss | Kompott von Zitrusfrüchten

Feine Pâtisserie