

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

À partager

MARLON'S BIKINI SANDWICH
Balik Lachs | Imperial Kaviar | Gruyère

85

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

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

BRETONISCHE FELSENROTBARBE
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