

Suppléments

zu dem Menu & À La Carte (ab 4 Gängen)

AUSTER (Für 2 Personen)	24
Mandarine Radieschen Rosa Pfeffer	
MARLON'S BIKINI SANDWICH (Für 2 Personen)	49
Balik Lachs Imperial Kaviar Gruyère	
WAGYU ZIGARRE A5 (Für 2 Personen)	30
Imperial Kaviar Crème fraîche Schnittlauch	

Les Entrées

FOIE GRAS	34
Texturen von der Feige Banyuls Grüner Pfeffer Geröstetes Brioche	

Les Entremets

RIS DE VEAU	45
Périgord-Trüffel Junger Spinat Topinambur-Espuma	
CARABINERO AUS PORTUGAL	54
Karotte Ingwer Gemüeschlaufe Krustentier-Zitronengrasschaum	

Les Plats

STEINBUTT IN ZUCCHINIBLÜTE (Alternativ zu Bar de Ligne) +30	80
Artischocke Schwarzer Knoblauch Safransauce	
WAGYU A5 RINDERFILET (Alternativ zu Lamm mit deren Beilagen) +45	90
Geschmortes Wagyu Sellerie Morchel Grüner Spargel	

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE	28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann	

Amuse Bouche

TASCHENKREBS

Fingerlimette | Austernkraut | Grüne Gazpacho

FRANZÖSISCHE JAKOBSMUSCHEL

Erbsencremesuppe | Haselnussöl

BAR DE LIGNE

Grüner Spargel | 36 Monate gereifter Comté | Morchel | Bärlauchschaum

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

SALZWIESENLAMM

Artischocke | Cocobohne | Paprikaschaum

WALDERDBEEREN

Veilcheneis | Erdbeeressenz | Gaufrette

Feine Pâtisserie

Menu: 185

Weinbegleitung: 95 | Prestige Weinbegleitung: 185 | Alkoholfreie Weinbegleitung: 75
Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.