

# 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

|  |    |
|--|----|
| FELSENROTBARBE (Alternativ zu Bar de Ligne) +30                        | 80 |
| Schwertmuschelragout   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

#### HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Erbsencremesuppe | Haselnussöl

#### BAR DE LIGNE

Baby Pak Choi | Curry-Zitronengras-Sauce | Schwarzer Knoblauch

#### ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

#### KALBSFILET

Cassoulet von Spargel und Morchel | Sauce Béarnaise

#### 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.