

# Suppléments

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

AUSTER (Für 2 Personen) 24

Grüner Apfel | Radieschen | Rosa Pfeffer

MARLON'S BIKINI SANDWICH (Für 2 Personen) 39

Iberico Bellota | Trüffel | Gruyère

BALIK ZIGARRE BLACK LABEL (Für 2 Personen) 39

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

## Les Entrées

TASCHENKREBS 34

Fingerlimette | Austernkraut | Grüne Gazpacho

## Les Entremets

RIS DE VEAU 45

Périgord-Trüffel | Junger Spinat | Artischocke

CARABINERO AUS PORTUGAL 54

Karotte | Ingwer | Gemüseschlaufe | Krustentierbisque

## Les Plats

FELSENROTBARBE (Alternativ zu Bar de Ligne) +30 80

Schwertmuschelragout | 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

la Cuisine  
RADEMACHER

### Amuse Bouche

### KALBSTATAR

Osietra-Kaviar | Kartoffelstroh | Schnittlauch Beurre-Blanc

### HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Erbsencrèmesuppe | Haselnussöl

### BAR DE LIGNE

Baby Pak Choi | Curry-Zitronengrassauce | Schwarzer Knoblauch

### ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

### FILET VOM BELGISCHEN MILCHKALB

Cassoulet von Spargel und Morchel | Sauce Béarnaise

### WALDERDBEEREN

Veilcheneis | Erdbeeressenz | Gaufrette

### Feine Pâtisserie

Menu: 185

Weinbegleitung: 95 | Alkoholfreie Weinbegleitung: 75

Ein vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.