

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 (Für 2 Personen)

Balik Lachs | Imperial Kaviar | Gruyère

49

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

28

la Cuisine

RADEMACHER

Amuse Bouche

WAGYU ZIGARRE A5

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

AUSTER

Rosa Pfeffer | Mandarine | Radieschen

TASCHENKREBS

Fingerlimette | Austernkraut | Grüne Gazpacho

FOIE GRAS

wahlweise

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

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Erbsencrèmesuppe | Haselnussöl

RIS DE VEAU

Périgord-Trüffel | Junger Spinat | Topinambur-Espuma

CARABINERO AUS PORTUGAL

Karotte | Ingwer | Gemüseschlaufe | Krustentier-Zitronengrasschaum

FELSENROTBARBE

Schwertmuschelragout | Artischocke | Schwarzer Knoblauch | Safransauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5 RINDERFILET

Geschmortes Wagyu | Sellerie | Morchel | Grüner Spargel

WALDERDBEEREN

Veilcheneis | Erdbeeressenz | Gaufrette

Feine Pâtisserie

Menü: 260

Prestige Weinbegleitung: 185