

# 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

MELÓN IBÉRICO 39  
Iberico Bellota | Charentais Melone

## Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28  
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

*la Cuisine*

RADEMACHER

### Amuse Bouche

BALIK ZIGARRE BLACK LABEL

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

GILLARDEAU-AUSTER

Grüner Apfel | Rosa Pfeffer | Radieschen

HAMACHI CARPACCIO

Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

RINDERTATAR *wahlweise*

Osetra-Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL

Gnocchi | Pfifferlinge | Schnittlauchsauce

RIS DE VEAU

Junger Spinat | Pinienkerne | Topinamburschaum

CARABINERO AUS PORTUGAL

Flugmango | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

WILDFANG STEINBUTT

Bretonischer Hummer | Spitzkohl | Kaviar | Rosé Champagnersauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5 RINDERFILET

Geschmortes Wagyu | Artischocke | Morchel | Bohne

WALDERDBEEREN

Veilcheneis | Erdbeeressenz | Gaufrette

### Feine Pâtisserie

Menü: 260

Prestige Weinbegleitung: 185