

Suppléments

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

GILLARDEAU AUSTER (Für 2 Personen) 24
Grüner Apfel | Radieschen | Rosa Pfeffer

MELÓN IBÉRICO (Für 2 Personen) 39
Iberico Bellota | Charentais Melone

BALIK ZIGARRE BLACK LABEL (Für 2 Personen) 39
Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

Les Entrées

RINDERTATAR 45
Osietra-Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

Les Entremets

CARABINERO 59
Flugmango | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

Les Plats

WILDFANG STEINBUTT (Alternativ zu Seezunge) +30 90
Bretonischer Hummer | Spitzkohl | Kaviar | Rosé Champagnersauce

WAGYU A5 +35 90
Artischocke | Bohne | Paprikaschaum

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann



Amuse Bouche

HAMACHI CARPACCIO
Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL
Gnocchi | Pfifferlinge | Schnittlauchsauce

GEBRATENE WILDFANG SEEZUNGE
Schwertmuschelragout | Vichissoisegemüse | Safransauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

LAMMRÜCKEN
Artischocke | Bohne | Paprikaschaum

FLUGANANAS
Geeistes Kokossoufflé | Pistazie | Ron Zacapa XO

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.