

Suppléments

zu dem Menu & À La Carte

IBÉRICO (Für 2 Personen) 39
Iberico Bellota

WAGYU ZIGARRE (Für 2 Personen) 39
Beluga Amur Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

Les Entrées

RINDERTATAR 45
Beluga Amur Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

Les Entremets

CARABINERO 59
Flugmango | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

Les Plats

WAGYU A5 +35 90
Artischocke | Sellerie | Australischer Wintertrüffel

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann



Lunch Menu

Amuse Bouche

HAMACHI CARPACCIO
Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

AUSTRALISCHER | WINTERTRÜFFEL
Onsen-Ei | Petersilienwurzel | Nußbitterschaum

STEINBUTTFILET
Kompott von Pfefferzwiebeln | Melone | Safran-Estragon-Fumet

GESCHMORTES WAGYU
Pastinake | Mediterranes Gemüse | Pfifferlingschaum

FLUGANANAS
Geeistes Kokossoufflé | Pistazie | Ron Zacapa XO

Feine Pâtisserie

5-Gang Menü 90

Weinbegleitung: auf Anfrage | Alkoholfreie Weinbegleitung: auf Anfrage

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

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

Wir weisen darauf hin, dass die Menüpreise an Feiertagen von den regulären Preisen abweichen können.