

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

Iberico Bellota | Charentais Melone

39

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

28

la Cuisine

RADEMACHER

Amuse Bouche

WAGYU ZIGARRE A5

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

GILLARDEAU-AUSTER

Grüner Apfel | Rosa Pfeffer | Radieschen

HAMACHI CARPACCIO

Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

RINDERTATAR *wahlweise*

Beluga Amur Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL

Onsen-Ei | Petersilienwurzel | Nußbitterschaum

RIS DE VEAU

Junger Spinat | Pinienkerne | Topinamburschaum

CARABINERO

Flugmango | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

WILDFANG STEINBUTT

Bretonischer Hummer | Spitzkohl | Kaviar | Rosé Champagnersauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5

Steinpilze | Mediterranes Gemüse | Pastinake | Paprikaschaum

FLUGANANAS

Geeistes Kokossoufflé | Pistazie | Ron Zacapa XO

Feine Pâtisserie