

Suppléments

zu dem Menu & À La Carte

AUSTER EDITION KÖLNER DOM (Für 2 Personen) 24
Grüner Apfel | Radieschen | Rosa Pfeffer

IBÉRICO BELLOTA (Für 2 Personen) 39

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
Kürbis | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

Les Plats

WILDFANG STEINBUTT +30 90
Bretonischer Hummer | Kaviar | Rosé Champagnersauce

WAGYU A5 RINDERFILET +35 90
Pastinake | Geschmortes Wagyu | Steinpilzschaum

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE 28
Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann



Lunch Menu

Amuse Bouche

HAMACHI CARPACCIO
Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

MARLONS TORTILLA
Onsen-Ei | Kartoffel | Junger Spinat | Trüffel | Nußbutter-schaum

WILDFANG HEILBUTT
Miesmuschel | Gerösteter Sellerie | Walnuss | Pink Lady

GESCHMORTES WAGYU
Pastinake | Steinpilze | Haselnussöl

KAKAOBOHNE
Guanajaschokolade | Tahitivanille | Brombeeressenz

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.