

Suppléments

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

AUSTER EDITION KÖLNER DOM (Für 2 Personen) 24

Grüner Apfel | Radieschen | Rosa Pfeffer

IBÉRICO BELLOTA (Für 2 Personen) 39

Iberico Bellota | Pan de Cristal | Tomatensalsa

WAGYU ZIGARRE A5 (Für 2 Personen) 39

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

Les Entrées

RINDERTATAR 45

Beluga Amur Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

BIO FOIE GRAS 45

Banyuls | Cassisfeige | Grüner Pfeffer | Brioche

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

la Cuisine
RADEMACHER

Amuse Bouche

HAMACHI CARPACCIO

Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

MARLONS TORTILLA

Onsen-Ei | Kartoffel | Junger Spinat | Trüffel | Nußbitterschaum

WILDFANG HEILBUTT

Kompott von Pfefferzwiebeln | Melone | Safran-Estragon-Fumet

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

EIFLER REHRÜCKEN

Pastinake | Steinpilze | Haselnussöl

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.