

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

IBÉRICO BELLOTA

Iberico Bellota | Pan de Cristal | Tomatensalsa

39

Les Entrées

RINDERTATAR

Beluga Amur Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

45

Les Fromages

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Unsere Auswahl vom Affineur Waltmann

28

la Cuisine
RADEMACHER

Amuse Bouche

AUSTER EDITION KÖLNER DOM

Grüner Apfel | Radieschen | Rosa Pfeffer

WAGYU ZIGARRE A5

Imperial Kaviar | Crème fraîche | Schnittlauch

HAMACHI CARPACCIO

Fingerlimette | Wildkräuter | Salsa Verde

BIO FOIE GRAS *wahlweise*

Banyuls | Cassisfeige | Grüner Pfeffer | Brioche

MARLONS TORTILLA

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

RIS DE VEAU

Maronenrisotto

CARABINERO

Kürbis | Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

WILDFANG STEINBUTT

Bretonischer Hummer | Kaviar | Rosé Champagnersauce

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

WAGYU A5 RINDERFILET

Pastinake | Geschmortes Wagyu | Steinpilzschaum

FLUGANANAS

Geeistes Kokossoufflé | Pistazie | Ron Zacapa XO

Feine Pâtisserie