Suppléments
zu dem Menu & À La Carte

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

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

Les Entrées

RINDERTATAR 45
Beluga Amur Kaviar | Kartoffelstroh | Crème Fraîche

Les Entremets

ALBA TRÜFFEL 75
Gnocchi | Schnittlauchsauce

CARABINERO 59
Kürbis| Ingwer | Kaffirlimette | Krustentierbisque

BRETONISCHER HUMMER 65
Amur Beluga Kaviar | Beete | Rosé Champagnersauce

Les Plats

BAR DE LIGNE+25 90
Fenchelsauerkraut | Schwertmuschelragout | Safran-Estragon-Fumet

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 | Nußbutterschaum

WILDFANG HEILBUTT
Miesmuschel | Gerösteter Sellerie | Walnuss | Pink Lady

ERFRISCHUNG AUS CHAMPAGNER

EIFLER REHRÜCKEN
Pastinake | Steinpilze | Haselnussöl

KAKAOBOHNE
Guanajaschokolade | Tahitivanille | Brombeeressenz

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.