

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
 Champignon, Granny Smith & Petersilie

Kaninchen, Kürbis, Zwetschge & Malz
 Rosenkohl & Wildsalami

Pulpo, Rote Bete & Feta

Menü

Bretonische Makrele
 Kalbs-Vinaigrette, gezupfte Haxe, Zwiebelmayonnaise & Shiso

Flusszander
 Kohl-Dashi Sud, Buchenpilze & Grünkohlpesto
 oder / und
 Bouchot Muscheln & Ochsenchwanz
 Romana Salat, grüner Curry, Paprika-Lardocreme, Pecorino Riserva

Rehrücken „Waldorf“
 Apfel, Sellerie, Walnuss, Holunder & Wildessenz

Rohmilchkäse vom Wagen
 oder / und
 Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Zitrone, Salbei & Topinambur
 Röstsud & Edamame

Süßes Finale

Holunder, Blumenkohl, Amaranth & griechischer Joghurt
 „Tea time“ – Roibusch, Sablés Croûton & Elstar-Apfel
 Chou – Creme vom Spekulatius

Pralinen

Gerne empfiehlt Ihnen unser Chefsommelier Marcel Runge glasweise je 0,1 l
 zu den einzelnen Gerichten eine korrespondierende Premium Weinreise

4 Gänge 160 € - ohne Bouchot Muscheln, Sorbet & Käse	Weinreise 80 €
6 Gänge 195 € - mit Sorbet oder Käse	Weinreise 115 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie um Ihr Verständnis, dass wir alle Menüs möglichst nur tischweise servieren können.

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Champignon, Granny Smith & Petersilie

Kaninchen, Kürbis, Zwetschge & Malz
Rosenkohl & Wildsalami

Pulpo, Rote Bete & Feta

Menü

Gänseleber mit mariniertes Jakobsmuschel
Mandarine & Sesam

oder / und

Bretonische Makrele
Kalbs-Vinaigrette, gezupfte Haxe, Zwiebelmayonnaise & Shiso

Flusszander
Kohl-Dashi Sud, Buchenpilze & Grünkohlpesto

Rote Garnele & geschmorter Schweinebauch
Sauce Mechouia, fermentierte Karotten, Koriander & Ingwer

Sot l'y laisse
Knollensellerie, Haselnuss & weißer Trüffel „Magnatum Pico“

Bouchot Muscheln & Ochsenchwanz
Romana Salat, grüner Curry, Paprika-Lardocreme, Pecorino Riserva

Onglet vom Black Angus Rind & schwarzer Trüffel
Schwarzwurzeln & schwarzer Reis

Rohmilchkäse vom Wagen

oder / und

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Kirschen mit bengalischem Pfeffer & Gewürztagetes
Heu, Nussbutter & Roggen

Süßes Finale

Holunder, Blumenkohl, Amaranth & griechischer Joghurt
„Tea time“ – Roibusch, Sablés Crouton & Elstar-Apfel
Chou – Creme vom Spekulatius

Pralinen

7 Gänge 215 € - ohne Gänseleber, Sot l'y laisse & Käse	Weinreise 135 €
8 Gänge 230 € - ohne Sot l'y laisse, Sorbet oder Käse	Weinreise 155 €
10 Gänge 250 € - bestellbar bis 20 Uhr	Weinreise 175 €