

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Pommes soufflées, Kabeljau & Zitronenkaviar

Gazpacho, Tamarillo & Oregano

Schweinebauch, Zitrus & schwarzer Pfeffer

Menü

Gänseleber mit Banane
Topinambur & Ingwer

Sicher Saibling & sein Kaviar
Gelbe Karotte, Shiso & Miso

Garnele mit Kalbskopf
Gurke & Remoulade

Rehrücken
Rosenkohl & Maultasche

Rohmilchkäse vom Wagen

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Paprika & Ziegenkäse
Weisse Schokolade & Weissbier

Süßes Finale

Sellerie, Akazienhonig & Dulce de Leche

Pralinen

5 Gänge 245 € - ohne Garnele & Käse

Weinbegleitung 115 €

6 Gänge 260 € - ohne Käse

Weinbegleitung 135 €

7 Gänge 275 €

Weinbegleitung 155 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir Sie bitten, eine einheitliche Menüauswahl zu treffen.

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Pommes soufflées, Kabeljau & Zitronenkaviar

Gazpacho, Tamarillo & Oregano

Schweinebauch, Zitrus & schwarzer Pfeffer

Menü

Königskrabbe & Bergamotte
Calamansi & Plankton

Bretonische Seezunge
Fenchel & Olive

Onsen Ei mit gezupfter Schweinshaxe
Pancetta & Sauerkraut

Étouffée Taube
Bohne & Salz-Zitrone

Rohmilchkäse vom Wagen

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Pflaume & rote Bete
Sauerklee, Balsamico & Fichte

Süßes Finale

Sellerie, Akazienhonig & Dulce de Leche

Pralinen

5 Gänge 245 € - ohne Seezunge & Käse

Weinbegleitung 115 €

6 Gänge 260 € - ohne Käse

Weinbegleitung 135 €

7 Gänge 275 €

Weinbegleitung 155 €

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.