

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Kalbstatar, Mole & Bohne

Aubergine, Miso & Tofu

Räucheraal, Topinambur, Malz & Knäckebrot

Menü

Gänseleber mit Quitte
Chinakohl & Meerrettich

Forelle & Räucherforellen-Fumet
Kartoffel mit Kräutervinaigrette

Bretonische Seezunge „Sauce Maltaise“
Blattspinat & Speck

Rehrücken, Savora-Senf & Wildsalami
Dim-Sum, Wildeleberwurst & Spitzkohl

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Gelbe Bete, Honig & weiße Schokolade
Chicorée & Honigbier-Sud

Süßes Finale

Tropische Nussecke, Kaffee & Ananas

Pralinen

5 Gänge 195 € - ohne Seezunge, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 210 € - mit Sorbet

7 Gänge 225 €

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

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

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Kalbstatar, Mole & Bohne

Aubergine, Miso & Tofu

Räucheraal, Topinambur, Malz & Knäckebrot

Menü

Gebeizte Gelbflossenmakrele
Algen-Dashi & Yuzu

Gebratene Jakobsmuschel & gezupfte Kalbshaxe
Rotkohl „roh mariniert & gekocht“ & Erdnuss

Eigelb im Sojasud pochiert
Champignon, Mais & schwarzer Knoblauch

Onglet „Nierenzapfen“ vom Rind
„Beurré-Danieli“ Puntarelle & Rote Beete

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Zitrone, Feldsalat & Speck
Sauerrahm, Pekannuss

Süßes Finale

Tropische Nussecke, Kaffee & Ananas

Pralinen

- 5 Gänge 195 € - ohne Jakobsmuschel, mit Sorbet oder Käse
- 6 Gänge 210 € - mit Sorbet
- 7 Gänge 225 €

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.