

MENÜ

KULINARISCHER EINKLANG

AMUSE BOUCHE

PÂTÉ EN CROÛTE

Zwetschge „eingelegt“

42 € à la carte

ALLERLEI VOM MAIS

*Zusätzlich 10g Imperial Gold Kaviar für 30 € *

37 € à la carte

LOUP DE MER

Fregola Sarda – Kimchi – Krustentier

68 € à la carte

BEEF „Westholme Wagyu Filet“

Sellerie in verschiedenen Facetten & Texturen

68 € à la carte

VACHERIN MONT D'OR „Affineur Waltmann“

Kartoffel – Schnittlauch – Trüffel

25 € à la carte

BIO CRU VIRUNGA 70% „Original Beans“

Salzkaramell – Kaffee – Milch

20 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 115€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 125€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 135€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 145€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 45€ / 4 Gang 60€ / 5 Gang 75€ / 6 Gang 90€

Alkoholfreie Begleitung: 3 Gang 40€ / 4 Gang 50€ / 5 Gang 60€ / 6 Gang 70€

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

ALLE UNSERE GERICHTE ENTHALTEN ALLERGENE.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSER FACHPERSONAL VOR IHRER BESTELLUNG ÜBER MÖGLICHE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN.