

MENÜ



KULINARISCHER EINKLANG

Rote Beete – Meerrettich – Ziegenfrischkäse

Leber „ungestopft“ – Feige – Marone

Cheddar – Trüffel

AMUSE BOUCHE

STÖR

Rettich – Imperial Kaviar – Crème Fraîche

49 € à la carte

ROTKOHL

Kimchi – Erdnuss – Koriander

44 € à la carte

LOUP DE MER „ikejime“

Topinambur – Salbei – Lardo

68 € à la carte

US BEEF „dry-aged“

Kartoffel – Roscoff Zwiebel – Kampot Pfeffer

68 € à la carte

VACHERIN MONT d'OR „Affineur Waltmann“

Trüffel – Sauerteig

25 € à la carte

MANGO

Mascarpone – Darjeeling – Bergamotte

25 € à la carte

PETITS FOURS

3 Gang Menü 120€ (Vorspeise/Hauptgang/Käse oder Dessert)

4 Gang Menü 130€ (Zwei Vorspeisen/Hauptgang/Käse oder Dessert)

5 Gang Menü 140€ (Zwei Vorspeisen/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)

6 Gang Menü 150€ (komplettes Menü)

Weinbegleitung: 3 Gang 51€ / 4 Gang 68€ / 5 Gang 85€ / 6 Gang 102€

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.