

L' É T A B L E - M E N Ü

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Wildlachs

Mango / Curry / Karotte

Bretonische Jakobsmuschel

Nussbutter / Sellerie / Kaviar

Bauch vom Juvenil Ferkel

Meerrettich / Rübe / Apfel

Filet vom Stör

Artischocke / Knochenmark / Paprika

Kulinarische Erfrischung

Schulter vom Wagyu Rind

Schwarzwurzel / Périgord Trüffel / Pinienkerne

Williams Birne

Salzkaramell / Weißer Nougat / Yuzu

Kulinarischer Ausklang

als 3-Gang Menü mit Wildlachs / Rind / Williams Birne € 89

als 4-Gang mit Wildlachs / Jakobsmuschel / Rind / Williams Birne € 109

als 5-Gang Menü mit Wildlachs / Jakobsmuschel / Stör / Rind / Williams Birne € 129

als 6-Gang Menü komplett € 139

À LA CARTE

VORSPEISEN

Wildlachs

Mango / Curry / Karotte

€ 34

Tatar vom Weideochsen

Kartoffel / Eigelb / Lauch

€ 38

ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE

Bretonische Jakobsmuschel

Nussbutter / Sellerie / Kaviar

€ 34

Bauch vom Juvenil Ferkel

Meerrettich / Rübe / Apfel

€ 36 / als Hauptgang € 46

Filet vom Stör

Artischocke / Knochenmark / Paprika

€ 38 / als Hauptgang € 48

Schulter vom Wagyu Rind

Schwarzwurzel / Périgord Trüffel / Pinienkerne

€ 52

DESSERT

Williams Birne

Salzkaramell / Weißer Nougat / Yuzu

€ 18