

Gourmet Menu

1 Stern Guide Michelin / 16 Gault Millau Pkt.

Gänseleber / Preiselbeer / Tasmanischer Pfeffer
Gillardeau Auster / Vinaigrette / Schalotte
Rindertatar / Trüffelmayo
Blini / Prunier Kaviar / Sauerrahm

Bouillabaisse / Französische Zwiebel / Tuna

Menü

Hamachi & Kürbis
Salty Fingers | Ingwer | Miso | Soja
À la carte € 38

Taube & Escabeche
Süßkartoffel | Pfifferlinge | Mangold
À la carte € 38

Hummer & Wilder Broccoli
Blumenkohl | Nizza Olive | Vadouvan
À la carte € 46

Ocho Rios
Guave | Botucal Rum | Lime

Kalb von Kopf bis Fuß
Artischocke | Herbsttrüffel | Tomate
À la carte € 56

oder

Bretonischer Seeteufelschwanz am Tisch tranchiert
Ravioli | Steinpilze | Creme Spinat
(ab 2 Personen) À la carte € 56 pro Person

Pre Dessert
Quitte | Champagner | Meringue

Zwetschge & Araguani Schokolade
Zimtblüte | Amaranth | Buttermilch
À la carte € 24

Petit Fours
Sorbet / Pralinen / Nougat / Gebäck

Menu 3 Gang € 95 (incl. Dessert)

Menü 5 Gang € 145 (Komplett)