

APÉRO

Taco – Wagyu Tatar – Kaviar – Räuchermayonnaise
Macaron – Rote Bete – Aal – Brombeere – Pekannuss

AMUSE BOUCHE

Gazpacho – Langoustine
Champagnerbaguette – Tomate – Maldon
Gamba Blanca – Melone – Basilikum – Iberico Belotta
Tartelette – Blue Fin – Wassermelone – Rettich – Wasabi

5-GANG MENÜ

Entenleber

Kirschen | Kaffee | Haselnuss | Brioche

oder

Kanpachi

Tomate | Olive | Fenchel | Claque Pitou



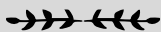
Jakobsmuschel

Gebackener Ochsenschlepp | Dashi | Trüffel



St. Pierre

Karotte | Ingwer | Liebstöckel



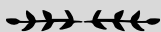
Limousin Kalbsfilet

Spargel | Kräuter | Paprika | Pfifferlinge

oder

Bretonischer Steinbutt

Erbse | Artischocke | Kalbsbries | Madeira

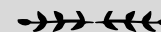


Madagaskar Schokolade

Banane | Olivenöleis | Kalamansi

oder

Käseauswahl vom Wagen



Friandise

Maibowle | Praline | Schwarzwälder | Donut | Fruchtgelee

Preis Menü 170,- €

Preis Menü Hausgäste 130,- €

APÉRO

Taco – Wagyu Tatar – Kaviar – Räuchermayonnaise
Macaron – Rote Bete – Aal – Brombeere – Pekannuss

AMUSE BOUCHE

Gazpacho – Langoustine
Champagnerbaguette – Tomate – Maldon
Gamba Blanca – Melone – Basilikum – Iberico Belotta
Tartelette – Blue Fin – Wassermelone – Rettich – Wasabi

7-GANG MENÜ

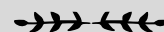
Entenleber

Kirschen | Kaffee | Haselnuss | Brioche

oder

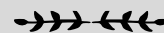
Kanpachi

Tomate | Olive | Fenchel | Claque Pitou



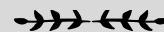
Jakobsmuschel

Gebackener Ochsenschlepp | Dashi | Trüffel



St. Pierre

Karotte | Ingwer | Liebstöckel



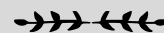
Limousin Kalb

Spargel | Kräuter | Paprika | Pfifferlinge

oder

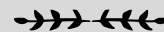
Bretonischer Steinbutt

Erbse | Artischocke | Kalbsbries | Madeira



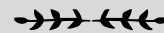
Comté

Castelfranco | Zwiebelcreme | Quinoa



Fenchelsamen

Ivoire | Fenchelcrumble | Zitrone

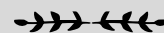


Madagaskar Schokolade

Banane | Olivenöleis | Kalamansi

oder

Käseauswahl vom Wagen



Friandise

Maibowle | Praline | Schwarzwälder | Donut | Fruchtgelee

Preis Menü..... 198,- €

Preis Menü Hausgäste 155,- €