# Menu "Partition"

**3 Gänge: 95€**

**5 Gänge : 129€**

**Ouvertüre**

***

**Pochierte Auster n°3,**

grüner Apfel, Vanille, Forelleneier, Tamarin

***

**Chinakohl,**

« Lardo di Colonnata » Speck, Ingwer, Granatapfel -und Johannisbeer-Vinaigrette

***

**Schnecken,**

Zwiebel -und Comté Tortelett, Karotten-Püree,
Sabayon mit Kraüter und "Chartreuse"

*oder*

**Forelle,**

grobkörniger Senf-Creme, Fenchel „Barigoule“

***

**Seeteufel mit Tandoori Masala-Gewürz,**

Zitronengras Consommé

***

**Hummercappuccino**

***

**Heilbut,**

Kartoffelpüree, Braune Butter Schaum, Kapern mit Haselnussöl

*oder*

**Jersey-Rind,**

grüne Spargeln, schwarzer Knoblauch, Choron soße

***

**Dessert Variation**

***

**Mango,**

Caramelia -Schokoladen-Ganache,
Ylang-Ylang Zucker, exotisches Sorbet

*oder*

**Schokolade,**

Zigarette mit Haselnuss-Schokoladen-Creme,
„Grand Cru“ Schokoladen-Ganache, karamellisierte Haselnüsse, weiße Schokoladenchantilly

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service
Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des Markt- und Saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen