



Menu "Intuition"

140€

Dieses Menu wird nur Tischweise serviert, bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr

Ouvertüre

Tomaten Kollektion,

Tomatenkompott mit Gewürze, "green Zebra" Tomate mit Mandeln, Ananas-Tomaten mit Balsamico-Essig, Zwergtomate, Tomaten-Mousse, Lavendel-Vinaigrette

Langusten-Medaillons,

mit Nussbutter Vinaigrette mariniert, Petrossian Kaviar, Zitrusfrüchte "Consommé", Avocado, Bitter Orange,

Gebratener Seewolf,

Schmelzkartoffeln, Hummer- und Seeigel "Royale", Aioli, Bouillabaisse, eingelegte Paprika

Cappuccino von Hummer Version 2.0

Gebratenes Kalbsbries,

Karotten Variation, Pistazie Crumble, Karotten-Jus mit Kardamom, Hazelnuss Coulis

Gebratene Taubenbrust,

Bete in drei Geschmäcke (Vanille- Passionsfrucht- Himbeere), Vitelottenpüree mit Nussbutter

Dessert Variation

Schokolade

Mango-Sorbet, Mango Pickles, Tanariva Schokoladenmousse, kleine weiche Schokoladenkuchen, Bittermandel Schaum

Kleine Gaumenfreuden

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen