

Vorspeisen

Langustinen in vier Variationen, Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langoustine in Kadaif, Langoustinen Consommé mit Zitronengras	48€
Dreierlei von Gänse- und Entenleber: Gänseleber mit Williams Birne, Gebratene Entenleber mit weißen Zwiebeln, Radieschen, mit Himbeere aromatisiert, Enten Tatar und Consommé, Toast mit Trüffel	45€
Blauer Hummer, Schwarzwurzel -und Chinakohl Salat, Sataysauce	45€
Froschschenkeln, Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	49€
Entenleber "Up & Down", "Up": Entenleber "Aumônière" und Apfel Coulis mit Ingwer "Down": Entenleber mit Ahorn -und Gewürze Geschmack, grüner Apfel Brunoise, Limette -und grünes Thai-Curry Consommé	45€

Fischgerichte

Jakobsmuscheln, gefüllte Morcheln, Pilzen -und Knollensellerie Duxelles, Kaffeebohnen, Weinsauce	49€
Steinbutt, Wintergemüse "Matignon", Schaltiere Meli-Melo, Kaviar-Limette Perlen, Muchelsauce	45€
Seewolf, Gyoza Ravioli mit Kalbshaxe, Brombeer-Steinpilz-Pfanne, Krustentiere-Jus	45€
Petersfisch mit Lorbeer, Artischocken, Tintenfische, Olivenöl -und Estragon Fumet	(für zwei Personen) 90€

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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

Fleischgerichte

Abstammung unser Fleisch: Frankreich- Deutschland-Holland

Rehrücken, Pastinakenpüree, Kürbis mit Sternanis, Shiitake, Tannenknochen-Öl -und süße Gewürze Jus	(für zwei Personen)	90€
Kalbsbries, Bohnenkräuter Creme, Buchweizen Gnocchis, Trüffel, Kalbsjus		48€
Hase nach Senators Couteaux Art, Topinambur Variation, Melanosporum Trüffel		46€
Kalbskotelett, Sellerie cannelloni, gegrillte Pinienkernen, schwarzer Knoblauch -und Zitronengras Gewürz	(für zwei Personen)	90€

Menu "Intuition"

139€

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

Ouverture

„Daurenki“ Kaviar,

„Creme Dubarry“, geräucherter Aal, Persilie Coulis,
Blumenkohl-Grieß

Langoustine,

Meringe mit Limone, Wakame-Salat mit Sesam, gebratene Langoustine

Seewolf,

Artischocken, Tintenfische, Olivenöl -und Estragon Fumet

Cappuccino von Hummer Version 2.0

Winter-Trüffel

Kalbsbries,

Sellerie cannelloni, gegrillte Pinienkernen,
schwarzer Knoblauch -und Zitronengras Gewürz

Dessert Variation

Feige

geröstete Feigen, Tannenhonig Biskuit,
Quark mit Sambuca aromatisiert, Feigen Sorbet und Confit

Kleine Gaumenfreuden