

## Vorspeisen

<b>Langustinen in vier Variationen,</b> Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langustine in Kadaif, Langustinen Consommé mit Zitronengras	<b>48€</b>
<b>Dreierlei von Gänse- und Entenleber:</b> Gänseleber mit Williams Birne, Gebratene Entenleber mit weißen Zwiebeln, Radieschen, mit Himbeere aromatisiert, Enten Tatar und Consommé Toast mit Trüffel	<b>45€</b>
<b>Blauer Hummer,</b> Langustine "Royale", Gemüse-Salat, Hummer-Jus mit Minze	<b>45€</b>
<b>Froschschenkeln,</b> Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	<b>49€</b>
<b>Gebratene Entenleber,</b> Salz mit Ahorn -und Gewürze Geschmack, Variation von der Birne, Paprikabutter, Kumquat Condiment	<b>45€</b>

## Fischgerichte

<b>Jakobsmuscheln,</b> Topinambur, Geflügel-Jus mit Mauritius Vanille	<b>49€</b>
<b>Steinbutt,</b> gefüllte Morcheln, Pilzen -und Knollensellerie Duxelles, Kaffeebohnen, Weinsauce	<b>45€</b>
<b>Seeteufel,</b> Brokkoli-Creme, Austernpilze, gegrillte Mandeln, Kardamom-Schaum	<b>45€</b>
<b>Seezunge mit Zitronen-Nussbutter,</b> (für zwei Personen) Gemüse "Matignon", Schaltiere Meli-Melo, Kaviar-Limette Perlen, Muchelsauce	<b>90€</b>

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*

**gebratene Pekingente mit Pfeffer aus Vietnam** (für zwei Personen) **85€**  
gelbe Rüben, Soubise Creme, schwarze Oliven,  
Rote Beete Saft mit Himbeer-Vinaigrette

**Kalbsbries,** **49€**  
Bohnenkräuter Creme, Buchweizen Gnocchis, Trüffel, Kalbsjus

**Geflügelbrüstchen aus dem Elsass,** **42€**  
Lauch in der Meersalzkruste gekocht, Kartoffelpüree, Albufera Soße

**Kalbskotelett,** (für zwei Personen) **90€**  
Sellerie cannelloni, gegrillte Pinienkernen,  
schwarzer Knoblauch -und Zitronengras Gewürz

## Menu "Intuition"

**139€**

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

### Ouverture

\*\*\*

#### „Daurenki“ Kaviar,

Forelle, Kaviarcreme mit Limone, Blumenkohl-Püree mit Nussbutter

\*\*\*

#### Langustine Tatar,

Karotten-Ingwer Mousse, confierte Karotten mit Kümmel,  
Campari- Pampelmuse- Karotten Schaum

\*\*\*

#### Jakobsmuscheln,

Topinambur, Geflügel-Jus mit Mauritius Vanille

\*\*\*

#### Cappuccino von Hummer Version 2.0

\*\*\*

#### Haferwurz nach Carbonara Art,

Trüffel, "Vieux Comté" Käsespäne

\*\*\*

#### Taubenbrust,

gelbe Rüben, Soubise Creme, schwarze Oliven,  
Rote Beete Saft mit Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

#### Dessert Variation

\*\*\*

#### Cranberries-Hibiscus,

"Pain de Gênes" Biskuit, weiße Schokoladenmousse, Popcorn,  
Cranberries-Hibiscus Sorbet, Limoncello Schaum