

Vorspeisen

Langustinen in vier Variationen, Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langustine in Kadaif, Langustinen 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, Langustine "Royale", Gemüse-Salat, Hummer-Jus mit Minze	45€
Froschschenkeln, Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	49€
Gebratene Entenleber, Salz mit Ahorn -und Gewürze Geschmack, Variation von der Birne, Paprikabutter, Kumquat Condiment	45€

Fischgerichte

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

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