

Menu "Intuition"

139€

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

Ouverture

Forelle aus Baïgorry und Eier,

geräucherte Brokkolipüree, Queller, Jus aus glatter Petersilie

Steinpilz -und Totentrompete Ravioli mit Tannenknochen,

Flusskrebsschwänzen -und Jus

Seeteufel-Medaillon an Kaffeesatz und schwarzem Knoblauch,

Haferwurzel, Kümmel-Mokka Soße

Cappuccino von Hummer Version 2.

Kalbsröllchen mit Garnelen und Krebstiere gefüllt,

Nordseegarnelen-Jus, Oliven und Hummer Aroma Pulver

Kaninchen ,

Schenkel -und Schulter nach Hasenpfeffer Art gekocht,
Entenleber Späne, Karottenpüree, Karotten mit Honig, Grapefruit

Dessert Variation

Feigen

geröstet mit Butter und Orangensaft, Zitronen-Joghurt-Mousse,
karamellierte Mandeln, Kalamansi-Vinaigrette-Schaum

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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