

# Menu "Intuition"

# 149€

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

### Ouvertüre

\*\*\*

# Pochierte Auster n°3,

gegrillte Paprika Piperade, Schaum mit Martini und Vodka Geschmack

# Hummer Ravioli,

Gurken - und Zuckerschoten Brunoise, Orangenbutter mit Estragon und Minze

# Erbsen und Saubohnen,

Räucheraal, geröstete Zwiebeln Schaum

#### \*\*\*

### Seeteufel-Medaillon,

gebratene Pilze mit Xeres Vinaigrette, Bärlauch Sabayon

#### \*\*\*

# Rotbarbe,

Bouillabaisse Consommé und Aïoli

#### \*\*\*

# Variation von rote Beete,

Zitrusfrüchte -und Pistazien Vinaigrette
\*\*\*

# Kalbsbries,

Karotten-Variation,
Ingwer-Karotten Jus mit Koriander aromatisiert

# **Dessert Variation**

\*\*\*

# Aprikose,

Aprikose-Lavendel Marmelade, Honig Bavarois, Zitronen-Quark-Sorbet, Bienenwabe aus Schokolade, Waldhonig