



Menu "Partition"

3 Gänge: 89€

5 Gänge : 119€

Ouvertüre

Pochierte Auster n°3,

gegrillte Paprika Piperade, Schaum mit Martini und Vodka Geschmack

Confierte Tomate mit Taggiasca Oliven und Parmesan,

Kräutercreme, Tomaten-Elixir

Schnecken,

Spinat, Bio-Hühnerei, Kräuter Jus mit "Chartreuse" aromatisiert

oder

Forelle von Baigorry ,

Avocado Guacamole, Sesam Vinaigrette

Langoustine,

Artischocken, Barigoule-Basilikum Creme

Hummercappuccino

Entenbrust,

Chinakohl, rote Beeren Pickles,

Ingwer-Limone Vinaigrette

oder

Adlerfisch,

Zucchini Cannelloni mit Auberginen-Kaviar, Fischfond und Olivenöl

Dessert Variation

Kirsche,

pochierte Kirschen, Süßholz- Mousse, Brioche, Telligery -und Sichuan Pfeffer Schaum,

Kalamansi Gelee, Kirschen- Sorbet

oder

Himbeer,

weiße Schokolade Ganache, Himbeer-Gelee,

Mandeln und Weiße Schokolade Mousse,

Holunder Sorbet

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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