

## Menu "Partition"

3 Gänge: 89€

5 Gänge : 119€

### Ouvertüre

\*\*\*

**Pochierte Auster n°3,**  
"Frécinette" Schaum, Petersilie

\*\*\*

### Hummer-Medaillon,

Kohlrabi, Chinakohl, Limette Sabayon, Korallen-Pulver

\*\*\*

### Schnecken,

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

*oder*

### Seewolf-Tataki,

frische Mandeln, Daikon Radieschen, Koriander

\*\*\*

### Schalentiere,

Safran-Jus, Fenchel "Barigoule", Basmati Reis Creme

\*\*\*

### Hummercappuccino

\*\*\*

### Variation vom Rind,

Sellerie, Karottenpüree, Meerrettich Sauce

*oder*

### Zander,

rote Beete, gegrillte Zwiebeln -und Lauch Confit,  
"Alsace Pinot Noir" Rotwein und Dillöl-Jus

\*\*\*

### Dessert Variation

\*\*\*

### Apfel,

Grünapfel-Confit, Zitronengras-Creme, Limoncello-Schaum,  
Zimt-Eiscreme

*oder*

### Schokolade nach Schwarzwälder Torte Art,

Schokolade Mousse, Vanille-Creme,  
Kirschgelee, Sauerkirsch-Sorbet

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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