



Menu "Partition"

3 Gänge: 95€

5 Gänge : 135€

Ouvertüre

Prelude

pochierte Auster n°3- Hechteier- Gochujang- Kräutercreme

Rund um die Tomate

(confierte Tomate mit Kalamata-Olive - rohe Zebratome mit Vinaigrette -
Tomatensaft mit Holunderblüte)

Gebratene Entenleber

Sauerkirschenpüree- Kern-und Mandel Emulsion- Amaretto

oder

Albacore Thunfisch

knuspriges Sesamtatar- Kartoffeln
roher lackierter Thunfisch – Koriander Bouillon

Salmoniden vom Polarkreis

Erbsen- Bauernspeck Schaum

Hummercappuccino

Rinderfilet

karamellierter Chicorée- Karottenpüree mit Kardamom und Ingwer

oder

Weißer Heilbutt Sterling

Kokosbohnen- Pomelos- Szechuanpfeffer
Kokosnuss Saft mit Limette

Dessert Variation

Pavlova

exotische Früchte- Eis „Parfait“ mit Rum

oder

Erdbeere aus dem Elsass

Zitrus-Sablé- Kalamansi-Creme- Erdbeersaft mit Holunderblüten

Abstammung unser Fleisch: Frankreich und Deutschland

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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