

Menu "Partition"

3 Gänge: 79€

5 Gänge : 109€

Ouvertüre

Prelude

Goldbrasse-Duo,

weiße Rübchen Carpaccio, Haselnuss-Tatar, Orgeat-Sorbet

Entenleber "Up & Down",

"Up": Entenleber "Aumônière" und Apfel Coulis mit Ingwer

"Down": Entenleber mit Ahorn -und Gewürze Geschmack, grüner Apfel Brunoise,
Limette -und grünes Thai-Curry Consommé

oder

Hummer,

Schwarzwurzel -und Chinakohl Salat, Sataysauce

Jakobsmuscheln,

gefüllte Morchel, Pilzen -und Knollensellerie Duxelles, Kaffeebohnen, Weinsauce

Hummercappuccino Version 2.0

Hirsch,

Pastinakenpüree, Kürbis mit Sternanis, Shiitake,

Tannenknochen-Öl -und süße Gewürze Jus

oder

Weißer Heilbutt,

Wintergemüse "Matignon", Schaltiere Meli-Melo, Kaviar-Limette Perlen,

Muchelsauce

Dessert Variation

Exotische Früchte

Passionsfruchtcreme, Kokosmousse,
exotische Früchte Brunoise -und Sorbet

oder

Kastanie

Cranberries -und Himbeeren Marmelade,
Marone, Whisky Creme, Brioche, Vanille-Eiscreme

Kleine Gaumenfreuden

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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