



## Menu "Partition"

**3 Gänge: 79€**

**5 Gänge : 109€**

### **Ouvertüre**

\*\*\*

### **Prelude**

\*\*\*

### **„Daurenki“ Kaviar,**

geräucherter Aal, Mousse von Kartoffeln mit Nussbutter

\*\*\*

### **Gebratene Entenleber von „Andignac“,**

Kürbispüree, Zimt, Meersalz "Cavotte", Kürbis-Brunoise mit Orange, Haselnuß Butter Schaum

*oder*

### **Hummerschwanz,**

Tomaten 15 Stunden Garzeit, Schwarze Taggiasca Oliven

\*\*\*

### **Zander,**

rote Beete mit Himbeer-Vinaigrette, Speckchips,

Meerrettich-Soße

\*\*\*

### **Hummercappuccino Version 2.0**

\*\*\*

### **Variation von Spanferkel,**

lackierte Spanferkelbrust mit Verjus und Gewürzen, Garzeit 7 Stunden,

Ferkelcarrée auf Ahorn- Salz Geschmack,

gekochtes Gemüse- Millefeuille an Heu-Butter und mit eingelegten Quitte

*oder*

### **Glattbutt,**

Artischocken „Barigoule“, Pilz-Mousse auf Herbsttrüffel,

Butter mit Noilly Prat

\*\*\*

### **Dessert Variation**

\*\*\*

### **Brombeere,**

Cheese-cake, Yuzu Marshmallow, Pistazien-Ganache, Weißbier-Sorbet

*oder*

### **Schokolade,**

Schokokuchen, Tonkabohnen-Crème brûlée,

Passionsfrucht-Schokoladen Ganache, exotisches Sorbet

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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