

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