

## Vorspeisen

<b>Gänseleberpastete mit Williams Birne</b> Kakao	<b>39€</b>
<b>Langustinen in vier Variationen,</b> Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langoustine in Kadaïf, Langoustinen Consommé mit Zitronengras	<b>48€</b>
<b>Dreierlei von Gänse- und Entenleber:</b> Gänseleber mit Williams Birne, Gebratene Entenleber mit weißen Zwiebeln, Radieschen, mit Himbeere aromatisiert, Enten Tatar und Consommé. Toast mit Trüffel	<b>45€</b>
<b>Blauer Hummer,</b> Fenchel Barigoule mit Anis, Radieschen Pickles, Gurke, grobkörniger Senf, Dillsauce	<b>45€</b>
<b>Froschschenkeln,</b> Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	<b>49€</b>
<b>Gebratene Entenleber,</b> confierter Sellerie, Zitrusfrucht Millefeuille, Geflügeljus	<b>45€</b>

## Fischgerichte

<b>Blauer Hummer-Medaillons,</b> Kalbshaxe -und Kalbskopf Carpaccio, Schalloten-Croustillant, Cumbawa-Mousse	<b>49€</b>
<b>Seeteufel,</b> Tonkabohne-Hollandaise, weiße Spargeln aus dem Elsass	<b>45€</b>
<b>Steinbutt,</b> grüne Spargeln mit Olivenöl mariniert, Kürbisöl-Vinaigrette	<b>43€</b>
<b>Petersfisch mit Lorbeer,</b> Erbsen und Queller, Aal und "Lardo di Colonnata" Speck, Zwiebel mit "Espelette" Pfeffer, Speckcreme	<b>(für zwei Personen) 90€</b>

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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

# Fleischgerichte

*Abstammung unser Fleisch: Frankreich- Australien-USA*

<b>Gebratene Taubenbrust,</b> confierte Schenkel, Pilzpüree, Schafgarbe, confierte Zwiebeln, Taubenbrustjus	<b>46€</b>
<b>Kalbsbries,</b> Bohnenkräuter Creme, Gnocchis mit gefrorene Buchweizen, Melanosporum Trüffel, Kalbsjus	<b>48€</b>
<b>Black Angus-Rind,</b> Karotten Variation, Estragon, confierte schalotten	<b>44€</b>
<b>Lammrücken und Lammfilet mit Rosmarin -Thymian gebraten,</b> Bärlauch Coulis, getrocknete Tomaten	<b>40€</b>

## Menu "Intuition"

**139€**

Dieses Menu wird nur Tischweise serviert, bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr

### Ouvertüre

\*\*\*

### Meerspinne,

Blumenkohlcreme, Meerspinne, Seeigel, grüner Apfel

\*\*\*

### Langoustine,

Rhabarber, Avocado-Guacamole, Meringe mit Limone

\*\*\*

### Steinbutt,

grüne Spargeln mit Olivenöl mariniert, Kürbisöl-Vinaigrette

\*\*\*

### Cappuccino von Hummer Version 2.0

\*\*\*

### Rinderfilet-Tataki mit Austernblatt,

Consommé mit Soja Geschmack, Koriander

\*\*\*

### Lammrücken und Lammfilet mit Rosmarin -Thymian gebraten,

Bärlauch Coulis, getrocknete Tomaten

\*\*\*

### Dessert Variation

\*\*\*

### Waldbeeren,

Waldbeerenmarmelade, Pistaziencreme, Sponge Cake,  
karamellisierte Pistazien und Violetten, Waldbeeren-Sorbet

\*\*\*

### Kleine Gaumenfreuden