

Vorspeisen

Gänseleberpastete mit Williams Birne Kakao	39€
Langustinen in vier Variationen, Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langoustine in Kadaïf, Langoustinen Consommé mit Zitronengras	48€
Dreierlei von Gänse- und Entenleber: Gänseleber mit Williams Birne, Gebratene Entenleber mit weißen Zwiebeln, Radieschen, mit Himbeere aromatisiert, Enten Tatar und Consommé. Toast mit Trüffel	45€
Blauer Hummer nach orientalischer Art, Kichererbsenpüree mit Kümmel aromatisiert, Bulgur mit Backpflaume, Curry -und Ras-el-Hanout Vinaigrette	45€
Froschschenkeln, Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	49€
Gebratene Entenleber, grüner Apfel, confierter Butternut mit Zimt, Vier-Gewürze-Croustillant, Geflügeljus mit Sternanis	44€

Fischgerichte

Blauer Hummer-Medaillons, Kalbshaxe -und Kalbskopf Carpaccio, Schalloten-Croustillant, Cumbawa-Mousse	49€
Gebratener Steinbutt mit confierter Zitrone und Sichuan Pfeffer, Schalentiere (Herzmuschel, Messermuscheln, Austern), Topinambur Mousse, bitter Orange	45€
Seewolf, Pak Choi "Estouffade" mit Ampfer, geröstete Macadamianüsse, Zitronenmelisse -und grüner Anis Jus	43€
Petersfisch mit Lorbeer, Haferwurzel mit Meerrettich, Spinat, "Fumet" mit Noilly Prat	(für zwei Personen) 90€

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

Gebratene Taubenbrust, confierte Schenkel mit Xeres, Grüner Mangold, gebratener Lauch, Zwiebel, Lauchpüree, Taubenbrustjus	46€
Kalbsbries, Bohnenkräuter Creme, Gnocchis mit gefrorene Buchweizen, Herbsttrüffel, Kalbsjus	48€
Rehrücken, frittierte Totentrompete-Krokketen, Johannisbeere Coulis, schwarze-Pilzpüree, süße Gewürzsoße	(für zwei Personen) 90€
Hase auf königliche Art des Senators Couteaux, Kerbelwurzeln, Brombeer-Weintrauben-Confit, Trüffel-Quark Croustillant	44€

Menu "Intuition"

139€

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

Ouvertüre

Taschenkrebs,

Selleriecreme, Kaffee, Taschenkrebs-Hummer-Ingwer-und Estragon "Ravioli"

Langustine,

Beete mit Himbeere & Vanille Geschmack,
Langustine-Jus, Pesto mit Melisse

Petersfisch,

Haferwurzel mit Meerrettich, Spinat, "Fumet" mit Noilly Prat

Cappuccino von Hummer Version 2.0

Morchel,

Porto-Mousse, rohe Pilze

Gebratene Taubenbrust,

confierte Schenkel mit Xeres, Grüner Mangold, gebratener Lauch,
Zwiebel, Lauchpüree, Taubenbrustjus

Dessert Variation

Herbstwanderung

Wald Aroma...

Kleine Gaumenfreuden