

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, Fenchel Barigoule mit Anis, Radieschen Pickles, Gurke, grobkörniger Senf, Dillsauce	45€
Froschschenkeln, Kartoffelsalat mit Melfor, Petersilie Jus, geräucherter Knoblauch Schaum	49€
Gebratene Entenleber, confierter Sellerie, Zitrusfrucht Millefeuille, Geflügeljus	45€

Fischgerichte

Blauer Hummer-Medaillons, Kalbshaxe -und Kalbskopf Carpaccio, Schalloten-Croustillant, Cumbawa-Mousse	49€
Seeteufel, Variation von der Tomate: Carpaccio von Zebra-Tomaten mit Basilikum, Tomaten-Confit, Geflügeljus	45€
Steinbutt, grüne Spargeln mit Olivenöl mariniert, Kürbisöl-Vinaigrette	43€
Petersfisch mit Lorbeer, Erbsen und Queller, Aal und "Lardo di Colonnata" Speck, Zwiebel mit "Espelette" Pfeffer, Speckcreme	(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- Australien-USA

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

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

Himbeer

Kaffir, Himbeermarmelade, Zitronenbiskuit, Pistazien,
Himbeer-Sorbet

Kleine Gaumenfreuden