

Vorspeisen

Gänseleberpastete mit Williams Birne Kakao	39€
Langustinen in vier Variationen, Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langoustine in Kadaif, 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, Lauch in Salzkruste gekocht, Speck aus Collonata und Mousse Melanosporum Trüffel	45€

Fischgerichte

Blauer Hummer-Medaillons, Kalbshaxe -und Kalbskopf Carpaccio, Schalloten-Croustillant, Cumbawa-Mousse	49€
Steinbutt, Haferwurzel mit Meerrettich, Spinat, "Fumet" mit Noilly Prat	45€
Seewolf, geröstete Endivie mit Muscovado Zucker, Geflügel, Consommé mit Trüffel	43€
Petersfisch mit Lorbeer, Topinamburpüree, brauner Butter-Schaum	(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 mit Xeres, Grüner Mangold, gebratener Lauch, Zwiebel, Lauchpüree, Taubenbrustjus	46€
Kalbsbries, Bohnenkräuter Creme, Gnocchis mit gefrorene Buchweizen, Melanosporum Trüffel, Kalbsjus	48€
Black Angus-Rind, Karotten Variation, Estragon, confierte schalotten	44€
Geflügel aus dem Elsass, glasierte Rüben , Albufera Sauce	40€

Menu "Intuition"

139€

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

Ouvertüre

„Daurenki“ Kaviar

Kartoffelsalat, Persilie Coulis,
Haddock, Schnittlauchcreme mit Vodka, „Croûtons“ in Zitrone

Seeigel,

Blumenkohlcreme, Hummer, grüner Apfel

Petersfisch,

Topinamburpüree, brauner Butter-Schaum

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

Waldbeeren,

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

Kleine Gaumenfreuden