



Menu "Partition"

3 Gänge: 79€

5 Gänge : 109€

Ouvertüre

Prelude

Confiertes Kabeljau mit Olivenöl,

weiße Rüben mit Zitrusfrüchten gefüllt, Avocado-Guacamole,
Kokosschaum mit Limone

Gebratene Entenleber,

Lauch in Salzkruste gekocht, Speck aus Collonata und Mousse
Melanosporum Trüffel

oder

Blauer Hummer,

Kalbshaxe -und Kalbskopf Carpaccio, Schalloten-Croustillant, Cumbawa-Mousse

Steinbutt,

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

Hummercappuccino Version 2.0

Black Angus-Rind,

Karotten Variation, Estragon, confierte schalotten

oder

Seewolf,

geröstete Endivie mit Muscovado Zucker,
Geflügel-Consommé mit Trüffel

Dessert Variation

Zitrone

Zitronencreme, Meringe, Vanillequark, Bergamotte-Sorbet

oder

Schwarzwald,

Schwarzwälder Kirschtorte Geschmack

Kleine Gaumenfreuden

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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