

MENU « PRESTIGE » *

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

▪ 4 Gänge (ohne Ravioli/Trüffel) : 78,- / ▪ 5 Gänge : 95,-

| | | | |
|----|--|----|------|
| 1. | CÉVICHE VOM HEILBUTT FENCHEL AIGRE-DOUX, KRÄUTER-PESTO, ORANGEN-VINAIGRETTE | 30 | |
| 2. | COQUILLE SAINT-JACQUES GEGRILLT, INGWER-ÖL, WÜRZIGE BEETE-KOMBINATION | 36 | / 44 |
| 3. | HUMMER-RAVIOLIS WEISSER SPARGEL, SALICORNES UND PASSIONSFRUCHT, | 36 | / 44 |
| 4. | IBERISCHES SCHWEINEBÄCKCHEN MILLEFEUILLE MIT KARTOFFELMOUSSELINE, SPARGEL UND BIANCHETTI-FRÜHLINGSTRÜFFEL | | 42 |
| | KÄSE AUS DER REGION MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { ZUSCHLAG 10,- } | 16 | |
| 5. | « SCHOKORIEGEL » ROTE FRÜCHTE UND PISTAZIEN | 16 | |

SONNTAGS - LUNCH *

▪ 3 Gänge zur Wahl : 59,-

| | | | |
|------|--|----|----|
| 1. | BIO-EI „SOUFFLÉ“ PETERSILIENWURZEL, RÄUCHERAAL UND SPECK, GRÜNER SPARGEL, KRÄUTERCOULIS | 30 | |
| ODER | | | |
| 1. | GÄNSELEBER UND WACHTEL IM SCHOKOLADEN-LACK, NASHI-BIRNE UND BRIOCHE | 30 | |
| 2. | FISCH DES TAGES „À LA VAPEUR“, AUF KANTONESISCH MIT INGWER UND FRÜHLINGSZWIEBEL, KROSSE REISBÄLLCHEN | 35 | 40 |
| ODER | | | |
| 2. | TAGLIATA VOM HOLSTEIN-RIND (ARTISANAL GEREIFT) GEGRILLT UND ALS TARTAR, BRATENJUS, SPARGEL UND „FRITES MAISON“ | | 42 |
| 3. | KÄSE AUS DER REGION MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-FRÜCHTE-BROT UND CHUTNEY { MENÜZUSCHLAG +5,- } { KÄSE ZUSÄTZLICH +10,- } | 16 | |
| ODER | | | |
| 3. | APFEL-MILLEFEUILLE CAMEL SALÉ MIT CALVADOS, « BOURBON » VANILLE EIS | 16 | |
| ODER | | | |
| 3. | CRÈME BRULÉE « BOURBON-VANILLE » UND EXOTISCHE FRÜCHTE | 16 | |

AUSSERDEM « À LA CARTE »

| | | | |
|---|----|---|----|
| KING CRAB MÉRUS, DAS BESTE VON DER KÖNIGKRABBE IM HEU GEBACKEN, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS (PRO ± 100G) | 50 | / | 50 |
| ANJOU-TÄUBCHEN MIT WIRSING PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“ | | | 44 |
| CHAUD-FROID MIT KOKOSNUSS BANANEN-SORBET, GRAND CRU SCHOKOLADE 70% { LAKTOSE-UND GLUTENFREI } | 15 | | |

* unsere Menüs werden nur tischweise serviert. Bei Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden

☞ „à la carte“ können maximal drei verschiedene Speisen pro Gang serviert werden