



Ein Beispiel, da das Menü ständig wechselt

### Amuse Geule

Entenmousse im Briqueteig, Crevettengratin, Sashimi vom Hamachi mit Yuzu und Olivenöl

### Vorspeise

Gänseleberterrine mit Aal und Rhabarber, in getrockneter Tomate marinierte Avokado  
oder

Burrata, Tomate, ausgelöster Hummer und Trüffel

oder

6 Stück „Spéciales Gillardeau“ 4/0 aus der Normandie

### Zwischengang

Wild gefangene frische Jakobsmuscheln mit dicken Bohnen, Stör- und Lachscaviar  
oder

Mit Eigelb gefüllter Wildlachs auf Kalbskopfragout, Bergamotteschaum

oder

Warme Gänseleber auf rohem Sellerie - Erdbeersalat

### Extragan

Steinbutt und Kalbsbries mit Pinienkernen und Estragonvinaigrette

Sorbet

### Hauptgang

Wolfsbarsch auf Kompott von süßen Zwiebeln, neuem Knoblauch und geschmolzenen Tomätchen  
oder

US Amerikanisches Ribeye aus Nebraska mit Waldpilzen, Rübchen und Chilischalotten

### Käse vom Wagen

### Dessert

Tartelette mit pochiertem Apfel, frischen Mandeln, Mandeleis, Mandelknusper,  
Mandelflorentiner und Pôt de Crème au Chocolat Valrhona 66 % pur Caraibe

6 Gänge - Vorspeise, Zwischengang, Extragan, Hauptgang, Käse und Dessert 98 €

4 Gänge - Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Käse oder Dessert 83 €

3 Gänge - Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert 63 €

Wir freuen uns auf Sie!

