

M E N Ü

À LA CARTE

Genießen Sie ein aufregendes Menü, dessen Ablauf Sie selbst zusammenstellen können. Wählen Sie Ihre Zutaten und lassen Sie sich von der Geschmackskombination überraschen.

JE NACH WUNSCH SIND 5, 6 ODER 7 GÄNGE MÖGLICH.

VORSPEISEN

Enten-Leber

HASELNUSS-GRÜNKOHL
BLÄTTERTEIG

Sardine

KÜRBIS-WALDPILZ-CALAMANSI

Jakobsmuschel

BRUNNENKRESSE-KALBSFOND
EINGELEGTES GEMÜSE

ZWISCHENGANG

Alba Trüffel

FONTINA-KALBSSCHWANZ
HERZBRIES

Imperial Kaviar

GEBEITZTES RIND-KOHLRABI
MISO

Rotbarbe

GERÖSTERTER PULPO-MINZE
SÜSSKARTOFFEL

HAUPTGANG

Reh

PASTINAKE-ROTKOHL
BROMBEERESSIGJUS

Perlhuhn „Excellence“

PERIGORD TRÜFFEL-MANDARINE
GEFLÄMMTER LAUCH

St. Pierre

BLUMENKOHL-LARDO
SCHWARZE WALNUSS

DESSERT

Soufflé

TOPFEN-ANANAS
PALMHERZ

Schokolade

CRU VIRUNGA-SCHLEHE
ROTE BETE-KRÄUTERTEE

Käsewagen Affineur „Antony“

KRUSTENBROT-CHUTNEY-TRAUBE

5-GANG €150, 6-GANG €165, 7-GANG €180

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5-GANG €140, 6-GANG €155, 7-GANG €170

WEINBEGLEITUNG AB €75