

M E N Ü

Genießen Sie ein aufregendes Menü und lassen Sie sich von der
Geschmackskombination überraschen.

VORSPEISEN

Entenleber

LÖWENZAHN - KAKI - PEKANNUSS - PLUNDERTEIG

Goldforelle

GURKE - SENF - SONNENBLUMENKERNE

ZWISCHENGANG

Hummer

WEISSER SPARGEL - WEISSE ERDBEERE - NUSSBUTTER

Spitzmorchel

KALB - RAUCHMANDEL - TRAUBE

HAUPTGANG

St. Pierre

KOPFSALAT - OCHSENMARK - PINIENKERN

Reh

ROTE BETE - KIRSCHEN - GERÄUCHERTE CREME FRAICHE

DESSERT

Käseauswahl Affineur „Antony“

KRUSTENBROT - CHUTNEY - TRAUBE

6-GANG
€ 195

Amalfi Zitrone

PISTAZIE - ZITRONENMELISSE - BISQUIT

7-GANG
€ 220

À LA CARTE

Imperial Kaviar

BLACK ANGUS BEEF - GERÄUCHERTER SELLERIE - WALDPILZE

€ 65

8-GANG
€ 245

WEIN-
BEGLEITUNG
WIRD
INDIVIDUELL
NACH
AUSWAHL
BERECHNET-