

# 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

ROOIBOS-TEE - SCHOKOLADE  
PLUNDERTEIG

### Sardine

KÜRBIS - WALDPILZ - CALAMANSI

### Jakobsmuschel

BRUNNENKRESSE - KALBSFOND  
EINGELEGTES GEMÜSE

## HAUPTGANG

### Zander

ROTE BETE - DILL - BLUMENKOHL  
CREME FRAICHE

### Perlhuhn „Excellence“

PERIGORD TRÜFFEL - MANDARINE  
GEFLÄMMTER LAUCH

### Lamm

DIM SUM - GRÜNES CURRY - SOJA

## ZWISCHENGANG

### Sellerie

WALNUSS - BLACK ANGUS BEEF  
GEMÜSESUD

### Kaisergranat

KOHLRABI - LIEBSTÖCKL  
STECKRÜBE

### Rotbarbe

GERÖSTERTER PULPO - MINZE  
SÜSSKARTOFFEL

## DESSERT

### Blutorange

PEKANNUSS - CHICOREE  
APEROL

### Schokolade

CRU VIRUNGA - SCHLEHE  
RÜBE - KRÄUTERTEE

### Käsewagen Affineur „Antony“

KRUSTENBROT - CHUTNEY - TRAUBE

5-GANG €150, 6-GANG €165, 7-GANG €180

ÜBERRASCHUNGSMENÜ (NUR TISCHWEISE)

5-GANG €140, 6-GANG €155, 7-GANG €170

WEINBEGLEITUNG AB €75