

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

RHABARBER - GRÜNER PFEFFER
PLUNDERTEIG

Makrele

PALMHHERZ - WASSERMELONE - PISTAZIE

Kaisergranat

CHIMICHURRI - PAPAYA - AVOCADO

HAUPTGANG

Seezunge

BRUNNENKRESSE - KAVIAR
KOHLRABI

Perlhuhn „Excellence“

ANANAS - CHICORÉE - CURRY

Reh

SOJA - SCHWARZWURZEL - BLAUBEERE

ZWISCHENGANG

St. Pierre

PIMENTO - PULPO - HIMBEERESSIG

Lachs

KOPFSALAT - ALGE - BEURRE BLANC

Perigord Trüffel

LANDEI - SELLERIE - LAUCH

DESSERT

Zitrusfrüchte

MACCADAMIA - ROOIBOS - JOGHURT

Weißer Schokolade

GRÜNER SPARGEL - GRANNY SMITH -
SAUERAMPFER

Käsewagen Affineur „Antony“

KRUSTENBROT - CHUTNEY - TRAUBE

5-GANG €165, 6-GANG €180, 7-GANG €195

ÜBERRASCHUNGSMENÜ (NUR TISCHWEISE)

5-GANG €155, 6-GANG €170, 7-GANG €185

WEINBEGLEITUNG WIRD INDIVIDUELL NACH
AUSWAHL BERECHNET