

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 - SESAM

ZWISCHENGANG

Kaisergranat

KOHLRABI - LIEBSTÖCKL
STECKRÜBE

Saibling

SPARGEL - KAVIAR - WILDKRÄUTER
SCHINKEN

Morchel

LANDEI - SOT LY LAISSE
KARTOFFEL

DESSERT

Blutorange

PEKANNUSS - CHICOREE
APEROL

Rhabarber

ROTER SHISO - LITCHI
SOJA

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