



## Menu "Intuition"

**165€**

Dieses Menu wird nur Tischweise serviert, bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr

### **Ouvertüre**

\*\*\*

### **Prelude**

pochierte Auster n°3- Kohl Variation- knusprige Schalotten

\*\*\*

### **Kürbis**

Krause Glucke -Muskatnuss- Kürbiskerne

\*\*\*

### **Tagesfisch mit Ingwer**

Kräutercreme- Saft mit schwarzem Knoblauch- gegrillter Brokkoli

\*\*\*

### **Hummer**

Gemüse-Pickles- Gin-Tonic- Zitrusfrüchte-Kohle

\*\*\*

### **Schweinbrust**

Muschel-Estouffade mit Rotwein- glasierter Daikon-Rettich

\*\*\*

### **Gefüllte Morcheln**

Ratafia vom Domaine Henri Giraud

\*\*\*

### **Taubenbrust vom Bauernhof Theo Kieffer**

rund um die Bete

\*\*\*

### **Dessert Variation**

\*\*\*

### **Steinpilz- Gourmandise**

*Abstammung unser Fleisch: Frankreich- Großbritannien*

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Markt- und Saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen