



## Menu "Intuition"

**165€**

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

### **Ouvertüre**

\*\*\*

### **Prelude**

pochierte Auster n°3- Hechteier- Gochujang- Kräutercreme

\*\*\*

### **Grüne Spargeln**

Sauce Hollandaise, Petrossian Ossetra Royal Kaviar

\*\*\*

### **Jakobsmuscheln Duo**

gebratene Jakobsmuschel- Nantua-Sauce mit Koralle- Nori-Algen-Jus  
Jakobsmuscheln Carpaccio - kandierte Zitrone

### **Eingelegte Garnelen in geröstetem Karkassen-Öl**

Saft von eingelegtem Gemüse

\*\*\*

### **Pochierter Steinbutt**

Kartoffel -und Stangensellerie Risotto- Estragon Sauce

\*\*\*

### **Morchel**

Saubohnen- junge Spinatblätter- lauwarmer Majoran-Vinaigrette

\*\*\*

### **Gebratenes Kalbsbries**

Buchweizensamen- Rosenkohl und Blumenkohl von unserem Gemüsebauern Pierre Risch  
Kalbsjus

\*\*\*

### **Dessert Variation**

\*\*\*

### **Schwarzwäldertorte „Version 2025“**

*Abstammung unser Fleisch: Frankreich*

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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