

## Menu "Partition"

**3 Gänge: 95€**

**5 Gänge : 135€**

### **Ouvertüre**

\*\*\*

### **Prelude**

pochierte Auster n°3- Kohl Variation- knusprige Schalotten

\*\*\*

### **Alte Gemüsesorten**

\*\*\*

### **Knochenmark**

Kalbsbries- Pfaffenschnittchen-Totentrompete  
Pilzabayon- Bohnenkrautöl- Buchweizensplitter

*oder*

### **Rochen**

Kartoffelpüree mit Melfor – « grenobloise » Vinaigrette

\*\*\*

### **Wolfsbarsch**

Steinpilz-Brunoise- Haselnüssen- Beurre blanc

\*\*\*

### **Hummercappuccino**

\*\*\*

### **Zanderfilet**

gebratener Fenchel mit Zimt, Anis -und Kardamon Aroma  
Liebstöckel- Sauce Bordelaise

*oder*

### **Hirschrücken**

Kartoffeln Millefeuille mit Wacholder - Lauch mit Pot-au-feu Aroma  
Soße mit Vanuatu Pfeffer

\*\*\*

### **Dessert Variation**

\*\*\*

### **Birne**

Kadaif mit Honig- -Creme mit Espelette-Pfeffer- Birnensorbet- Equatoriale Schokolade

*oder*

### **Quitte**

Mascarponekuchen- Quittenmarmelade-Spekulatius-Zitronengel

*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