



Menu "Partition"

3 Gänge: 95€

5 Gänge : 135€

Ouvertüre

Prelude

pochierte Auster n°3- Hechteier- Gochujang- Kräutercreme

Rund um den Kohl

(Kale-Romanesco- Blumenkohl)

Weißer Spargeln

gebratener Entenleber- Bärlauchcreme

oder

Albacore Thunfisch

knuspriges Sesamtatar- Kartoffeln
roher lackierter Thunfisch – Koriander Bouillon

Salmoniden vom Polarkreis

Erbsen- Bauernspeck Schaum

Hummercappuccino

Rinderfilet

karamellierter Chicorée- Karottenpüree mit Kardamom und Ingwer

oder

Confierter Kabeljau mit Aromaten

Kokosbohnen- Pomelos- Szechuanpfeffer
Kokosnuss Saft mit Limette

Dessert Variation

Pavlova

exotische Früchte- Eis „Parfait“ mit Rum

oder

Karotte Variation

Abstammung unser Fleisch: Frankreich und Deutschland

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

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