

DEGUSTATIONSMENÜ I

Gebeizter „Balfegó“-Thunfisch mit grobem Senf, Schalotten und Gartengurken, zartes Gelee von getrockneten Strauchtomaten und Vinaigrette von Küchenkräutern und Chardonnayessig, Imperialkaviar Auslese	355,00
Saint-Pierre mit Gamba Carabiniera, gebratenen Artischocken, Kapern und Sardellen, Garnelenceviche mit Basilikum, Weißweinbuttersauce mit gereiftem Parmesan „Vacche Rosse“	
Gegrilltes Elsässer Täubchen mit Szechuan-Pfeffer und Süßholz gegart, konfiertes Keulchen und eingelegte Navetten mit Ingwer, kleiner Wánzi „Doubanjiang“ und Pak-Choi, Taubenbouillon	
Käseauswahl vom Wagen von Maître Affineur Antony	
Karamellisiertes Millefeuille mit Beeren aus der Ortenau, Tahiti-Vanillecrème und Eis von gezuckerter Kondensmilch und Eierlikör, Liaison von Plantation Barbados XO	

DEGUSTATIONSMENÜ II

Salat von bretonischem Hummer und norwegischem Kaisergranat mit Kopfsalat, Corailcrème und Staudensellerie, Holunderblütenessig und Eisenkrautvinaigrette	385,00
Kalbsleberscheibe und Kalbsbriesröschen mit jungen Erbsen und -schoten, Trüffelglace und leichter Erbsencoulis mit Grünem Veltliner aromatisiert	
Mild geräucherte Färöer-Lachsschnitte mit kross gebratener Haut „Kabayaki“, Lotuswurzel und Palmherz, Mousselinesauce mit Tamari-Shoyu, Schnittlauch	
Rehmedaillons mit Wacholder-Pfefferkruste gratiniert, geschwenkte Pfifferlinge und Victoria-Ananas, Jus von geschmorter Rehschulter mit Sambalita und Café Arabica	
Käseauswahl vom Wagen von Maître Affineur Antony	
Glasierte Herzkirschen in Portweinsud mit Holunderweineis, Champagnerschaum und Gavottes Croustillant „Nid d’abeilles“	
Eiscrème von karamellisierter Tahiti-Vanille mit Muscovado-Zuckerwatte, kleinem Savarin „Coffee & Rum – Liqueur Créole“, Mango und Kokos	

VEGETARISCHES MENÜ

Variation von Gartengurke, Buttermilch mit Wasabi und jungen Rübchen mit marinierten Wildkräuterspitzen, pikante Senfcrème und Schalottenvinaigrette mit Senfsaat und Dill	355,00
Junge Erbsen und Pfifferlinge mit sanft gegartem Bio-Eigelb in Pfifferlingsvelouté mit Vin Jaune, angemachte Bachkresse mit einem Hauch von Zitrone, Eigelb-Bottarga	
Geschwenkte Artischocken mit Artischocken-Pinienkern-Graupen und Parmesanchips, leichter Coulis von geschmortem Paprika mit altem Sherryessig, Basilikum und Olivenöl	
Gebratener provenzalischer Gemüsefächer mit konfiertem Fenchel von „Olaf Schnelle“ auf Gewürztomaten-Safrancouscous, knusprige Pistoumarinade mit getrockneten Tomaten	
Geschmolzener Ziegenkäse aus Sainte-Maure-de-Touraine „chaud-froid“ mit Spinatspitzen, Croûtons von Dinkel-Urkruste und Rucolaemulsion mit Kräuteröl, schwarzer Trüffel	
Namelaka mit schwarzem Tee, Himbeeren und Lavendel, Himbeersorbet mit Sojajoghurt, marinierte Grapefruit und Lavendelhonig-Kaviar, Grapefruitsud mit Ingwer und Indian Tonic	