

À LA CARTE

Bouillon von geschmortem Lammschwanz, -bauch und Graupen mit Lammfüßen und -zunge, Sauté von Bries und Nierchen, grober Senf und schwarzer Trüffel

86,00

Leichte Velouté vom Muskatkürbis mit Reisessig und Ingwer aromatisiert, gefüllter kleiner Tintenfisch und geschwenkte Meeresfrüchte, Kürbiskerne

110,00

Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1 mit Kaviari Kristal Kaviar und Zwiebellauch, leichte Austernnage mit Champagner, Cidre-Essig und grünem Apfel

140,00

Sauté von Kalbsbries und -niere auf gedämpften Spinatspitzen mit Gartengurke, cremige Jus von geschmorter Kalbsbrust mit gehackten Trüffeln und altem Sherry

82,00

Gratinierte Medaillons vom heimischen Reh mit glasierter Victoria-Ananas, Kokos- Selleriepüree und Pfifferlinge, Wacholdersauce mit Café Arabica und Passionsfrucht

86,00

Gebratener Sankt-Petersfisch und norwegischer Kaisergranat auf Waldpilzkompott, knuspriger Pilzquinoa und Krustentierjus, Champignonbutter mit Vin Jaune

96,00

Käseauswahl vom Wagen von Maître Affineur Antony

40,00

„Burrata di Bufala“ mit Taggiasca-Olivenöleis auf Pinienkernstreuseln mit Nektarinen, Aprikosen und Holunderblütengel mit Sauvignon blanc „Gladstone“

40,00

Namelaka mit schwarzem Tee, Himbeeren und Lavendel, Himbeereis mit Sojajoghurt, marinierte Grapefruit und Lavendelhonig-Kaviar, Grapefruitsud mit Ingwer

40,00

DEGUSTATIONSMENÜ I

385,00

Bretonischer Hummer und Gamba Carabinera mit Kopfsalat, Austernmarinade mit Kräuteröl und Chardonnayessig, aufgeschäumtes Austernwasser und Imperialkaviar

Pikante Rotbarbe „Chorizo“ mit Fenchel und Sternanis gebraten, kleine Graupen mit gepökelter Maske vom Freilandschwein, Emulsion von Rotbarbenleber und Basilikum

Tournedos vom australischem Wagyufilet mit Szechuanpfeffer, Ingwer-Rübchen und kleiner Wanzi „Doubanjiang“, Schmorsaft mit Reisessig aromatisiert, Rindfleischsalat mit gelierter Ochsenschwanzbouillon, Kaviari Kristal Kaviar und Schnittlauchöl

Käseauswahl vom Wagen von Maître Affineur Antony

Tarte Tatin nach Art des Hauses mit Sauerrahmschnee und Apfelweinsud, Calvados-Bonbon, Sauerrahmeis und Apfelsorbet

DEGUSTATIONSMENÜ II

385,00

Rucolaspitzen mit gebratenem Rücken vom heimischen Reh, geschmorte Schulter und kleiner Innereiencroûton, Pfifferlinge und Trüffelmarinade mit grobem Senf

Großer norwegischer Kaisergranat auf knusprigem Macadamianuss-Couscous, Gemüsestreifen- „Croustillant“ mit Koriander, Krustentierdipsauce

Färöer-Lachs mit krosser Haut auf gezupftem Lachsbauch mit geschmortem Lamm-Schwanz, pikantes Paprikachutney und Bouillon von gegrillten Lachsköpfen

Gegrillte Elsässer Taubenbrust mit Süßholz und Kardamon, kleiner Köfte-Knusper und Karotten in orientalischer Würze, Taubenjus mit Café Arabica und schwarzer Limone

Käseauswahl vom Wagen von Maître Affineur Antony

Rum-Rosineneis crème mt karamellisierten Walnüssen auf Zimtsablé mit Bühler Zwetschgen in Gewürzsud, Zibärtle-Ganache

Birnen-Wacholdersorbet auf Tamarillokompott, Baba-Muscovado und Tamarillosud, Muskovadostreusel

VEGETARISCHES MENÜ

355,00

Knollensellerie in Kombucha gereift mit Herbsttrüffeln, Kopfsalat und Bergamotte, gelierter Birnenfond und Nussölmarinade mit Birnenbalsamico, Haselnüsse

Gekühlte Brunnenkressecoulis mit Croûtons von Dinkel-Urkruste, Kressespitzen Sorbet von Ziegenfrischkäse mit Meerrettich und geräucherter Rohmilchbutter

Konfierter und glasierter Fenchel mit Gartengurke, Spitzkohl und Dillspitzen, Fenchelbuttersauce mit Kräuteröl, Chardonnay-Essig, Senfsaat und grünem Apfel

Blätterteigtarte mit geschwenkten Pilzen aus dem Nordschwarzwald, Zwiebellauch „Olaf Schnelle“ und sanft gegartem Bio-Eigelb, Pilzmousseline mit Petersilie und Risoni

„Burrata di Bufala“ mit Taggiasca-Olivenöleis auf Pinienkernstreuseln mit Nektarinen, Aprikosen und Holunderblütengel mit Sauvignon blanc „Gladstone“

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Réunion“ mit Bananen-Maracujasorbet auf Victoria-Ananas-Kompott und Kokosschaum