

KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

Scheiben von gebeiztem und mildgeräuchertem Färöer Lachs, Eigelbcrème mit scharfem Senf, Lachskaviar und Shoyumarinade	265,00
Sanft gegarte Medaillons von bretonischem Hummer mit glasierten Spitzmorcheln und jungen Kaiserschoten in Chablisnage mit Schnittlauch	
Gebratener Rücken vom heimischen Rehbock mit Timut Pfeffer und Sellerie, Victoria-Ananas und Rehjus mit Arabica Café	
Käseauswahl vom Wagen Maître Affineur Antony	
„Geeiste Schwarzwälder“: Sauerkirschorbet mit Tannenharzaromen auf Sauerkirschkompott, Bonbon von Kirschwasser	

GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Terrine in Geflügelgelée mit Muskat und Macis aromatisiert, eingelegte Früchte in Honigweincoulis	295,00
Gedämpfte Rotbarbe auf Spitzkohl, Gartengurke und Gala-Apfel, Imperialkaviar und Austernnage mit Champagneressig	
Gegrillter schottischer Kaisergranat auf pikanten Paprika-Graupen, Fenchel und Zwiebellauch, Krustentierjus mit Basilikum	
Tournedos vom pommerschen Rind mit Räucheraal-Lack, krauser Glucke und Pfifferlingen, Schmorsaft mit Nam Pla	
Käseauswahl vom Wagen Maître Affineur Antony	
Inspiration von Rhabarber, Joghurt und Yuzu mit Himbeercrèmeux und feinen Knusperhippen	
Schokoladencrèmesorbet „Coeur de Guanaja“ mit Muscovado-Zuckerwatte, kleinem Savarin „Coffee Rum Creole“, Alphonso Mango und Kokos	

VEGETARISCHES MENÜ

Variation von Gartengurken mit Buttermilch und Meerrettich, Rübchen und marinierten Wildkräutern, pikante Senfcrème mit Dill	245,00
Brunnenkresse-Coulis mit Croûtons von Dinkel-Urkruste, Sorbet von Ziegenfrischkäse und geräucherter Rohmilchbutter	
Geschwenkte Artischocken mit Gewürztomaten und krosse Artischockenchips in leichtem Paprikasud mit altem Sherryessig	
Gefülltes Blätterteigkissen mit weißem und grünem Spargel, jungen Erbsen und Spitzmorcheln, Mousselinesauce mit Kerbel	
Gaperonravioli mit Kapern, konfiertes Zitronen und Salbei gebraten auf Fenchelbrandade mit jungem Knoblauch, Balsamicobutter	
Halbflüssiger Zitronenmoelleux auf marinierten Gariguetten Erdbeeren, leichte Chantillycrème und geeister Erdbeer-Daiquiri mit zarten Gavottes	