

DEGUSTATIONSMENÜ I

Marinierter Kopfsalat mit gebratenem Kaisergranat, Gamba Carabinera und gezupftem Taschenkrebsfleisch, Corailemulsion und Limonen-Staudensellerievinaigrette	325,00
Gefüllte Rotbarbe mit Lorbeer gebraten, glasierter Fenchel und Gartengurke, Küchenkräutermarinade mit Senfsaat und Dillspitzen, Fenchelbuttersauce	
Gegrilltes Tournedos vom japanischen Rinderfilet mit krauser Glucke und Lotuswurzel, Kabayaki-Lack und Kompott von Shiitake Pilzen, Schmorsaft mit altem Reissessig	
Käse vom Wagen 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

Thunfischbauch mit Schmalz und Croûtons vom Thunfischspeck, Imperialkaviar Auslese, milde Anchoviswürze mit Kapern, Thunfischbacke „Guanciaie Sarde“	325,00
Medaillons von bretonischem Hummer auf zartem Krustentierflan, junge Erbsen mit Brunnenkresse, leichte Erbsenvelouté mit Sauvignon Blanc	
Lachsschnitte in Süßholzbutter kross gebraten auf knusprigem Couscous mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten, Mousseline von gerösteten Lachskarkassen mit Dattellessig und Safranöl	
Gratinierter Somafer Lammrücken mit Paprika-Ingwerkruste, Sauté von Innereien mit Baharat, geschmorter Lammschwanz mit Gewürzjoghurt, Lammjus mit Advieh und konfierter Orange	
Käse vom Wagen Maître Affineur Antony	
Herzkirschen in Sherrysud auf Schokoladenbiskuit und Zimtsablé, Holunderweineis und Sauerkirschanache	
Mangosorbet mit indischen Gewürzen auf Muscovado-Savarin, salziges Erdnusskaramell und geeister Espresso	

VEGETARISCHES MENÜ

Variation von Gartengurken, Buttermilch mit Wasabi und junge Rübchen mit marinierten Wildkräuterspitzen, pikante Senfcrème und Schalottenvinaigrette mit Senfsaat und Dill	265,00
Glasierte junge Erbsen mit Brunnenkresse auf Erbsencoulis, leichte Erbsenvelouté mit Sauvignon Blanc	
Geschwenkte Artischocken mit Artischockencoulis, Pinienkernen und Artischockenchips in Paprikasud mit altem Sherryessig aromatisiert	
Blätterteigtarte mit Kompott von Waldpilzen, sanft gegartes Eigelb vom Landhuhn und geschwenkte Pfifferlinge, Jus von geschmortem Gemüse mit gehackten Trüffeln	
Geschmolzener Chaource auf zarter Rucolaroyal, Croûtons von Dinkel-Urkruste und Rucolapesto	
Baba au Rhum mit marinierten Erdbeeren und Vanillecrèmeux Ivoire, Erdbeercoulis mit Orange, Olivenöl und Basilikum, geeister Erdbeer-Daiquiri	