

## Degustationsmenü

Marinierter norwegischer Kaisergranat, Imperial Kaviar und geeister Burrata,  
Fenchel-Yuzuvinagrette, Apfel-Pak Choissalat, Portulak und Salty Fingers  
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten

72,-

Handgetauchte schottische Jakobsmuschel mit Macadamia,  
Corailsauce, Spitzkohl, Gewürzkarottencreme und Quittenchutney mit Senf  
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Sulfite, Nüsse, Senf

58,-

Filet vom Lofoten Skrei mit Meerrettich,  
Brandade und Bouillon vom mild geräucherten Skrei,  
Zitronenspinat, Paprikachutney und Norialge  
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

62,-

Mit Gewürzsirup glasierte Étouffée Taubenbrust und Taubenconfit,  
Bergamottejus, Erbsen und weiße Bohnen mit Lardo,  
Olivencrunch und Champignonduxelles  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

54,-

Rücken vom Jack's Creek Wagyu mit Rotweinbutter, Perigord Trüffeljus,  
kleiner Raviolo von der ungestopften Gänseleber, Sellerie aus dem Ofen,  
Topinambur und Balsamicoschalotten  
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

75,-

Variation von Bio Grand Cru Schokolade  
mit Blutorange und Cru de Cacao Eis  
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

26,-

Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom Maître Bernard Antony  
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

25,-

## Menü

168,-	5 Gänge
178,-	6 Gänge
188,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Étouffée Taubenbrust und Käseauswahl  
6-Gang Menü ohne Käseauswahl

## Veganes Menü

Gelbe Bete und gefüllte Röllchen vom schwarzen Rettich  
mit Sanddornmarinade, Portulak, eingelegten Samen  
und fruchtigem Curryeis  
enthält Gluten, Nüsse

32,-

Topinambur mit Senfkörnerjus und Lauch aus dem Ofen,  
Quittenchutney und Schnittlauchessenz  
enthält Soja, Nüsse, Senf

45,-

Gebratener Pak Choi mit Sesam, Chicoréechutney, Ingwer-Karottensud,  
handgerolltem Couscous und fermentierter Yuzu  
enthält Soja, Nüsse, Senf, Gluten

45,-

Schwarzwurzel mit Balsamico-Schalottensauce, Rosenkohl,  
Rapssamen und gerösteten Mandeln  
enthält Sulfite, Soja, Nüsse

42,-

Marinierte Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll und Shiitakeravioli,  
Perigord Trüffel, Pilzbouillon, Pilzcrème,  
Wirsing und Quinoa-Haselnusscrunch  
enthält Soja, Nüsse, Sellerie, Gluten

60,-

Sizilianische Kumquats, Gianduja Nougat,  
Physalis und Crumble  
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Lupine

26,-

## Menü

152,-

5 Gänge

162,-

6 Gänge

5-Gang Menü ohne Schwarzwurzel

Besondere Weine, in Perfektion harmonisch zu unseren beiden Menüs  
empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

	0,1l	0,2l
2004 Puligny Montrachet, Clavoillon, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich	36,-	70,-
2003 Puligny Montrachet, Les Pucelles, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich	47,-	91,-
2010 Im Sonnenschein, Riesling, GG, Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland	26,-	51,-
1998 Barolo, Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate, R. Voerzio, Piemont, Italien	68,-	132,-
2001 Barbaresco, Asili, Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, Italien	65,-	115,-
2012 Échézeau Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti, Burgund, Frankreich	145,-	285,-
1998 Château Kirwan, Margaux, Bordeaux, Frankreich	44,-	83,-
2006 Kiedricher Gräfenberg, Riesling, Beerenauslese, Robert Weil, Rheingau, Deutschland	85,-	
2003 Château d'Yquem, Sauternes, Frankreich	89,-	