

## Degustationsmenü

Roh mariniertes, norwegisches Kaisergranat mit Imperial Kaviar, Zitrusaromen, Karotte, Austernkraut, Salty Fingers und geeister Krustentier-Schmand  
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter und frischem Meerrettich, Brandade im Noriblatt, mild geräucherte Kabeljauessenz mit Safran, geschmorter Lauch, rote Beete und Schnittlauchöl  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Fisch

Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch, Thai-Currysauce, Avocado, Paprika und Basilikum  
enthält Schalentiere, Krustentiere, Soja, Milchprodukte, Sulfite

Entenconsommé mit Challans Entenbrust und Entenleberavioli, Wachtelei, Gemüse und Goldkäppchen  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Briochekruste, Feigenblattjus, junger Sellerie grün und weiß, Burrata-Praline auf Feigenchutney mit Rehschinkenknusper  
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte

Bio-Renette, Marone, Schokoladennougat, weißes Kaffee-Eis, Preiselbeeren und Pekannuss Crumble  
enthält Nüsse, Gluten, Milchprodukte

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

## Menü

188,-	5 Gänge
198,-	6 Gänge
208,-	7 Gänge

5-Gang Menü ohne Entenconsommé und Käseauswahl  
6-Gang Menü ohne Käseauswahl

Weinbegleitung  
5 Gänge ab 130,-  
6 Gänge ab 145,-  
7 Gänge ab 160,-

## Veganes Menü

Salat von Topinambur verschieden zubereitet, Trüffelvinaigrette,  
Radicchio, Quittenchutney und Feldsalat  
enthält Gluten, Nüsse, Soja

Sellerie auf zwei Arten,  
im Salzteig gegart und roh mariniert,  
junge Beete, Lauch Sud mit Limonenöl, fermentierte Schalotten und Meerrettich  
enthält Soja, Gluten, Sellerie

Warmer Auberginensalat „spicy“ mit gewürzter Macadamia und Sesam,  
milder Thaicurrysud, Avocado und Paprikachutney  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Kürbis, Karotte und Zucchini,  
Piquillo-Olivenjus mit Salzzitrone und Bohnenkraut  
enthält Sulfite, Gluten

Bio Kamut Tagliatelle mit Steinpilz-Confit, AlbaTrüffel,  
Blattspinat, Marone und Haselnuss  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Gewürzmango mit Kaffirlimette, Schokoladen-Passionsfruchtkugel,  
Sorbet von exotischen Früchten, Gewürztagetes Eis,  
Schokoladenkrokant, kreolische Bananensauce  
enthält Nüsse, Gluten

## Menü

172,- 5 Gänge  
182,- 6 Gänge

### 5-Gang Menü ohne Kürbis

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

	<b>0,1l</b>
2015 Scharzhof, Riesling, Egon-Müller, Saar, Deutschland	28,-
2014 Chassagne-Montrachet, Premier Cru, Jean-Marc Boillot, Burgund, Frankreich	33,-
2007 Puligny-Montrachet, Les Combettes, Premier Cru, Etienne Sauzet, Burgund, Frankreich	42,-
1998 Barolo Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate, R. Voerzio, Piemont, Italien	68,-
2003 Château La Mission Haut Brion, Pessac-Leognan, Bordeaux, Frankreich	81,-
2006 Kiedricher Gräfenberg Riesling, Beerenauslese, Robert Weil, Rheingau, Deutschland	85,-
2010 Château d´Yquem, Sauternes, Frankreich	91,-