

Degustationsmenü / Degustation Menu

Salat von der Königskrabbe und gebeizter norwegischer Kaisergranat mit Krustentiereis, Apfel-Olivenölemulsion, Küstengewächse, Pak Choi, Radieschen und Zitrone
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Krustentiere, Soja

Salad of king crab and marinated Norway lobster with ice cream of crustacean, emulsion of apple and olive oil, coastal plants, pak choi, radishes and lemon
contains dairy products, fish, gluten, crustaceans, soy

75,-

Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Haselnusscrunch auf Yuzumarmelade, Muschelnage, Corailcrème, gebratener weißer Spargel und Brunnenkresse
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite, Nüsse

Hand-dived, roasted Scottish scallop with hazelnut crunch on marmalade of yuzu, mussel gravy, roe cream, fried white asparagus and watercress
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites, nuts

56,-

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter, Kabeljaudashi, Imperial Kaviar aus Fulda, Erbsen mit Ingwer, Wasabi-Kartoffelcrème und Sesam
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Sulfite, Sesam

Filet of Icelandic codfish with shallot butter, codfish dashi, Imperial caviar, peas with ginger, wasabi-potato cream and sesame
contains dairy products, fish, gluten, sulfites, sesame

50,-

Gewürzte Étouffée Taubenbrust mit kandierten Oliven, Praline von Taubenconfit, Bergamottejus, Chicorée-Karottentatar, Morcheltapenade, Fèves und Panisse
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

Seasoned breast of pigeon with candied olives, praline of pigeon confit, bergamot gravy, chicory-turnip tartar, morel tapenade, fava beans and panisse
contains dairy products, gluten, celery, sulfites

70,-

Pfälzer Lammrücken mit Pinienkern-Pecorinokruste und glasiertem Lammbries, Gremolatajus, grüner Spargel, Artischocke und Zwiebelmarmelade
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Ei, Milchprodukte

Saddle of lamb with pine nut-pecorino crackling and glazed lamb sweetbread, gravy of gremolata, green asparagus, artichoke and onion confit
contains celery, sulfites, gluten, egg, dairy products

70,-

Feines von Rhabarber, Ziegenfrischkäse, Matcha, Eis von Frankfurter grünen Kräutern und Pistazie
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

Rhubarb, soft goat cheese, matcha, ice cream of Frankfurter green herbs and pistachios
contains soy, nuts, gluten, dairy products

25,-

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

Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony
contains dairy products, nuts, gluten

25,-

Menü / Menu

158,- 5 Gänge / 5 courses

168,- 6 Gänge / 6 courses

178,- 7 Gänge / 7 courses

5-Gang Menü ohne Taubenbrust und Käseauswahl
5 courses menu without breast of pigeon and cheese selection

6-Gang Menü ohne Käseauswahl
6 courses menu without cheese selection

Veganes Menü / Vegan Menu

Salat von Frühlingsgemüse mit weißem Spargel, Radieschen,
Karotte, Bärlauch, Mandeln und Rapssamen
enthält Gluten, Sellerie, Nüsse

*Salad of spring vegetables with white asparagus, radishes,
turnip, wild garlic, almond and rapeseeds
contains gluten, celery, nuts*

32,-

Frühlingslauch mit Umeboshi-Sesam, marinierte rote Zwiebeln,
Süßkartoffelcrème, fruchtiger Currysud und fermentierte Yuzu
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Spring leek with Umeboshi-sesame, marinated red onions,
sweet potato cream, fruity curry gravy and fermented yuzu
contains soy, sesame, celery*

36,-

Morchelravioli und Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll, Pilzbouillon,
Pilzcrème, Fèves und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

*Morel ravioli and gourmet mushrooms, mushroom bouillon,
mushroom cream, fava beans and quinoa-hazelnut crunch
contains soy, celery, nuts*

45,-

Sellerie aus dem Ofen mit Erbsen, Pistazien und Topinambur,
Röstgemüse-Senfkörnerjus und Zitronenöl
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf, Sellerie

*Celery from the oven with peas, pistachios and topinambour,
mirepoix-mustard seeds gravy and lemon oil
contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery*

38,-

Grüner Loire Spargel und gebratene Artischocken mit Trüffeljus,
Treviso Tardivo und Polentacrème
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Green loire asparagus and roasted artichoke with truffle gravy,
Radicchio Rosso di Treviso and cream of polenta
contains celery, soy, sulfites, gluten*

65,-

Marinierte Mispeln, Physalis, Grand Cru Schokolade,
Duftreiscreme und Tahiti-Vanilleeis
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Marinated medlars, physalis, Grand Cru Chocolate,
aroma rice cream and Tahitian vanilla ice cream
contains soy, nuts, gluten*

25,-

Menü / Menu

142,- 5 Gänge / 5 courses

152,- 6 Gänge / 6 courses

5-Gang Menü ohne Sellerie aus dem Ofen
5 courses menu without celery from the oven