

## Degustationsmenü / Degustation Menu

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

*Salad of brown 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*

62,-

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,-

Maibockrücken mit Rapssamenkruste, Pfefferbalsamjus,  
Mairübchen unterschiedlich zubereitet mit Buttermilch, junge Bete und Mispel  
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

*Saddle of venison with rapeseed crackling, pepper balm gravy,  
three kind of turnips with buttermilk, young beet and medlar  
contains dairy products, celery, gluten, sulfites*

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,-

Fruchtiges Currysüppchen mit Paprikachutney, Erbsen,  
Ingwer, Umeboshi Sesam und Zitronenschaum  
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Fruity curry soup with bell pepper chutney, peas, ginger,  
Umeboshi sesame and lemon espuma  
contains soy, sesame, celery*

36,-

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

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

45,-

Junger Spinat, Kohlrabi-Sellerieröllchen, Yuzuschale und Senfkörnerjus  
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf, Sellerie

*Young spinach, kohlrabi-celery role, yuzu skin and mustard seeds  
contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery*

38,-

Grüner Spargel und gebratene Artischocken mit Trüffeljus,  
Balsamicoschalotten, Polentacrème und Champignons  
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Green asparagus and roasted artichoke with truffle gravy,  
balsamic shallots, cream of polenta and mushrooms  
contains celery, soy, sulfites, gluten*

65,-

Marinierte Mispeln, Physalis, Grand Cru Schokolade,  
Duftreiscrème 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 Spinat  
*5 courses menu without spinach*