

Degustationsmenü / Degustation Menu

Sashimi vom Ora King Lachs mit Imperial Kaviar aus Fulda, Ponzu, Wasabi,
Gartenerbsen mit Ingwer und Joghurt-Erbseneis
enthält Milchprodukte, Fisch, Soja

*Sashimi of Ora King salmon with Imperial caviar, ponzu, wasabi,
green peas with ginger and yoghurt-pea ice cream
contains dairy products, fish, soy*

58,-

Gebratener norwegischer Langostino mit Macadamia, Krustentieressenz, Spitzkohl,
Gewürzkarottencreme und Chutney von der Wassermelonenschale
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Sulfite, Nüsse

*Fried Norwegian Langostino with macadamia, shellfish essence, pointed cabbage,
spicy carrot cream and chutney of watermelon skin
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, sulfites, nuts*

65,-

Gebratener Island Schellfisch mit Kapernbuttersauce, Olivencrunch,
Frühlingslauch, Artischocken und Paprikasalsa
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

*Roasted Island haddock with caper butter sauce,
olives crunch, spring onions, artichokes and bell pepper salsa
contains gluten, fish, soy, dairy products, sulfites*

50,-

Glasiertes Kalbsbries mit Senfkörnerjus, Blattspinat,
Kohlrabi-Röllchen und Steinpilzen
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Senf

*Glazed calf's sweetbread with mustard seeds gravy, leaf spinach,
kohlrabi rolls and porcini
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, mustard*

58,-

Schildstück vom Jack 's Creek Wagyu mit Markkruste
und kleiner Praline von ungestopfter Gänseleber, Schalottensauce,
Bohnen, Cipollini und Sommer Bete
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

*Flat Iron Steak of Jack 's Creek Wagyu with marrow crust
and praline of goose liver, shallots sauce,
beans, cipollini and summer beet root
contains dairy products, celery, gluten, sulfites*

70,-

Feines von Mara de Bois und Manille Erdbeeren mit weißer Schokoladenchantilly,
Crumble vom bretonischem Mürbeteig und Fichtensprosseneis
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Delicacies of Mara de Bois and Manille Strawberry with white Chantilly-chocolate,
short pastry crumble and ice cream of spruce sprouts
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 Kalbsbries und Käseauswahl
5 courses menu without sweetbread and cheese selection

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

Veganes Menü / Vegan Menu

Marinierte bunte Tomaten mit „falschem Feta“, Avocadocrème, Borretsch-Gurkensorbet, Kräuter, Mandeln und klare Tomatenbouillon
enthält Gluten, Nüsse

Marinated tomatoes with a "sort of feta", avocado cream, borage-cucumber sorbet, herbs, almonds and clear tomato stock contains gluten, nuts

34,-

Karotten-Ingwersüppchen mit mariniertem Fenchel, Erbsen, Karottengrün und Umbehoshi Sesam
enthält Soja, Sesam, Sellerie

Carrot ginger soup with marinated fennel, peas, Carrot's greens and Umeboshi sesame contains soy, sesame, celery

29,-

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

Gourmet mushrooms and ravioli of wild 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 gravy contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery

38,-

Geschmorte Aubergine mit Olivencrunch, Paprikajus mit Kapern, gebratene Artischocken, Bohnen und Pfifferlinge
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

Braised eggplant with olive crunch, bell pepper gravy with capers, fried artichoke, beans and chanterelles contains celery, soy, sulfites, gluten

52,-

Eingelegte Herzkirschen mit Haselnusskern, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschsorbet und Haselnusseis
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Marinated cherries with a hazelnut core, chocolate biscuit, sour cherry sorbet and ice cream of hazelnuts 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