

Degustationsmenü

Hamachi gebeizt und als Tatar mit Imperial Caviar, Ponzu Gemüseemulsion, Gurken-Tomatensalat mit Austernkraut, Borretsch-Wasabikresse Sorbet
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

Étouffée Taubenbrust mit Gewürzsirup glasiert und Taubenconfit mit Bergamottejus, weißen Bergbohnen mit Lardo, Kürbis und Olivencrunch
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

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 Étouffée Taubenbrust 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, roter Chicorée, Quittenchutney und Feldsalat
enthält Gluten, Nüsse, Soja

Sellerie auf zwei Arten zubereitet, 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

Edelpilzravioli in Pilzbouillon, Artischocken, Spitzkohl, Steinpilzen,
Pilzcreme und gerösteter Quinoa mit Mandel
enthält Soja, Sellerie, Nüsse, Gluten

Marinierte Feigen, Brombeer Sorbet, Haselnussbiskuit,
Fencheleis und Schokoladenkrokant
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Menü

172,- 5 Gänge

182,- 6 Gänge

5-Gang Menü ohne Kürbis

Premiumweine glasweise empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

	0,1l
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,-