



Degustationsmenü

Marinierter norwegischer Kaisergranat, Imperial Kaviar und geister Burrata,
Fenchel-Yuzuvinagrette, Apfel-Pak Choissalat, Portulak und Salty Fingers
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten

Handgetauchte schottische Jakobsmuschel mit Macadamia,
Corailsauce, Spitzkohl, Gewürzkarottencreme und Quittenchutney mit Senf
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Sulfite, Nüsse, Senf

Filet vom Lofoten Skrei mit Meerrettich,
Brandade und Bouillon vom mild geräucherten Skrei,
Zitronenspinat, Paprikachutney und Norialge
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

Mit Gewürzsirup glasierte Étouffée Taubenbrust und Taubenconfit,
Bergamottejus, Erbsen und weiße Bohnen mit Lardo,
Olivencrunch und Champignonduxelles
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite

Rücken vom Jack's Creek Wagyu mit Rotweinbutter, Perigord Trüffeljus,
kleiner Raviolo von der ungestopften Gänseleber, Sellerie aus dem Ofen,
Topinambur und Balsamicoschalotten
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

Variation von Bio Grand Cru Schokolade
mit Blutorange und Cru de Cacao Eis
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

Auswahl gereifter Rohmilchkäse vom 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



Veganes Menü

Gelbe Bete und gefüllte Röllchen vom schwarzen Rettich
mit Sanddornmarinade, Portulak, eingelegten Samen
und fruchtigem Curryeis
enthält Gluten, Nüsse

Topinambur mit Senfkörnerjus und Lauch aus dem Ofen,
Quittenchutney und Schnittlauchessenz
enthält Soja, Nüsse, Senf

Gebratener Pak Choi mit Sesam, Chicoréechutney, Ingwer-Karottensud,
handgerolltem Couscous und fermentierter Yuzu
enthält Soja, Nüsse, Senf, Gluten

Schwarzwurzel mit Balsamico-Schalottensauce, Rosenkohl,
Rapssamen und gerösteten Mandeln
enthält Sulfite, Soja, Nüsse

Marinierte Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll und Shiitakeravioli,
Perigord Trüffel, Pilzbouillon, Pilzcrème,
Wirsing und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Nüsse, Sellerie, Gluten

Sizilianische Kumquats, Gianduja Nougat,
Physalis und Crumble
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Lupine

Menü

172,- 5 Gänge

182,- 6 Gänge

5-Gang Menü ohne Schwarzwurzel

Besondere Weine, in Perfektion harmonisch zu unseren beiden Menüs
empfohlen von unserer Sommelière Alexandra Himmel

| | 0,11 | 0,21 |
|---|-------------|-------------|
| 2004 Puligny Montrachet, Clavoillon, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich | 36,- | 70,- |
| 2003 Puligny Montrachet, Les Pucelles, Premier Cru, Leflaive, Burgund, Frankreich | 47,- | 91,- |
| 2010 Im Sonnenschein, Riesling, GG, Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland | 26,- | 51,- |
| 1998 Barolo, Riserva vecchie viti dei Capalot e delle Brunate, R. Voerzio, Piemont, Italien | 68,- | 132,- |
| 2001 Barbaresco, Asili, Falletto di Bruno Giacosa, Piemont, Italien | 65,- | 115,- |
| 2012 Échézeau Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti, Burgund, Frankreich | 145,- | 285,- |
| 1998 Château Kirwan, Margaux, Bordeaux, Frankreich | 44,- | 83,- |
| 2006 Kiedricher Gräfenberg, Riesling, Beerenauslese, Robert Weil, Rheingau, Deutschland | 85,- | |
| 2003 Château d'Yquem, Sauternes, Frankreich | 89,- | |