

## 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*



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*



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*



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*



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*



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*



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*

### Menü / Menu

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 178,- | 5 Gänge / 5 courses |
| 188,- | 6 Gänge / 6 courses |
| 198,- | 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*



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*



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*



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*



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*



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*

## Menü / Menu

162,- 5 Gänge / 5 courses

172,- 6 Gänge / 6 courses

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