

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



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



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



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*



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*



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*



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*



Grüner Spargel und gebratene Artischocken mit Trüffeljus,
Balsamicosalotten, 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*



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