

Degustationsmenü / Degustation Menu

Roh mariniertes Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade,
Rettich, Brunnenkresse, Wasabisesam, Shiso und fruchtiges Curryeis
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Soja, Sellerie, Sesam

*Raw marinated hamachi with ginger lime marinade,
radish, watercress, wasabi sesame, shiso and fruity ice cream of curry
contains dairy products, fish, gluten, soy, celery, sesame*



Handgetauchte, gebratene schottische Jakobsmuschel mit Haselnuss,
Corailcrème, grüne Muschelnage, Schwarzwurzel und Yuzumarmelade
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Gluten, Sulfite, Nüsse

*Hand-dived, roasted Scottish scallop with hazelnut, roe cream,
green mussel gravy, black salsify and marmalade of yuzu
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, gluten, sulfites, nuts*



Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter, Safran-Schnittlauchfumet,
Imperial Kaviar aus Fulda, Rote Bete, Kartoffelcrème und Meerrettich
enthält Milchprodukte, Fisch, Gluten, Sulfite

*Filet of Icelandic cod with shallot butter, saffron-chive fumet,
Imperial caviar, beetroot, potato cream and horseradish
contains dairy products, fish, gluten, sulfites*



Gewürzte Étouffée Taubenbrust mit kandierten Oliven, Praline vom Taubenconfit,
Bergamottejus, Chicorée-Karottenchutney, Shiitake, Rosenkohlblätter und Panisse
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei

*Seasoned steamed pigeon breast with candied olives, praline of pigeon confit,
bergamot gravy, chicory-turnip chutney, shiitake, leaves of sprouts and panisse
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, egg*



Schulterstück vom Angus-Wagyu mit Markkruste und fermentiertem Hochlandpfeffer,
getrüffelte Sauce bordelaise, geschmorte Rotweinzwiebeln, im Ofen gegarter Sellerie und Erbsen
enthält Sellerie, Sulfite, Gluten, Ei, Milchprodukte

*Shoulder of Angus-Wagyu with beef marrow crust and fermented highland pepper,
truffled sauce bordelaise, stewed red wine onions, oven-cooked celery and peas
contains celery, sulfites, gluten, egg, dairy products*



Feines von sizilianischen Kumquats und Mandarinen
mit Nougat, Buttermilch und Gewürzcrumble
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Sicilian kumquats and mandarins with nougat, buttermilk and spice crumble
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

Feldsalat, marinierte Rote Bete, Himbeeressig-Dressing, mild geräucherte Kartoffelcrème, eingelegte Cranberries, Friséespitzen, Brotchips und frischer Meerrettich
enthält Gluten, Sellerie

Lamb's lettuce, marinated beetroot, raspberry-vinegar dressing, soft smoked potato cream, pickled cranberries, frisée peaks, bread chips and fresh horse radish
contains gluten, celery



Gerösteter Lauch mit Umeboshi-Sesam, marinierte rote Zwiebeln, Süßkartoffelcrème, fruchtiger Currysud und fermentierte Yuzu
enthält Soja, Sesam, Sellerie

Roasted leek with Umeboshi-sesame, marinated red onions, sweet-potato cream, fruity curry gravy and fermented yuzu
contains soy, sesame, celery



Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll als Ravioli in Waldpilzbouillon mit Petersilienwirsing, Petersilienwurzelpüree und Quinoa-Haselnusscrunch
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

Gourmet mushroom ravioli in wild mushroom bouillon with parsley savoy cabbage, parsley root puree and quinoa-hazelnut crunch
contains soy, celery, nuts



Sellerie aus dem Ofen, Topinambur und Erbsen mit Röstgemüse-Senfkörnerjus und Zitronenöl
enthält Gluten, Sulfite, Soja, Senf, Sellerie

Celery from the oven, topinambour and peas with 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



Feines von Litschi, Physalis, Grand Cru Schokolade und Duftreiscreme
enthält Soja, Nüsse, Gluten

Delicacies of litchi and physalis, Grand Cru Chocolate and aroma rice 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