

## **Degustationsmenü / Degustation Menu**

Sashimi vom Ora King Lachs mit Imperial Kaviar aus Fulda, Ponzu, Wasabi,  
Gartenerbsen mit Ingwer und Joghurt-Erbseneis  
enthält Milchprodukte, Fisch, Soja

*Sashimi of Ora King salmon with Imperial caviar, ponzu, wasabi,  
green peas with ginger and yoghurt-pea ice cream  
contains dairy products, fish, soy*



Gebratener norwegischer Langostino mit Macadamia, Krustentieressenz, Spitzkohl,  
Gewürzkarottencreme und Chutney von der Wassermelonenschale  
enthält Milchprodukte, Schalentiere, Krustentiere, Sulfite, Nüsse

*Fried Norwegian Langostino with macadamia, shellfish essence, pointed cabbage,  
spicy carrot cream and chutney of watermelon skin  
contains dairy products, shellfishes, crustaceans, sulfites, nuts*



Gebratener Island Schellfisch mit Kapernbuttersauce, Olivencrunch,  
Frühlingslauch, Artischocken und Paprikasalsa  
enthält Gluten, Fisch, Soja, Milchprodukte, Sulfite

*Roasted Island haddock with caper butter sauce,  
olives crunch, spring onions, artichokes and bell pepper salsa  
contains gluten, fish, soy, dairy products, sulfites*



Glasiertes Kalbsbries mit Senfkörnerjus, Blattspinat,  
Kohlrabi-Röllchen und Steinpilzen  
enthält Milchprodukte, Gluten, Sellerie, Sulfite, Senf

*Glazed calf's sweetbread with mustard seeds gravy, leaf spinach,  
kohlrabi rolls and porcini  
contains dairy products, gluten, celery, sulfites, mustard*



Schildstück vom Jack 's Creek Wagyu mit Markkruste  
und kleiner Praline von ungestopfter Gänseleber, Schalottensauce,  
Bohnen, Cipollini und Sommer Bete  
enthält Milchprodukte, Sellerie, Gluten, Sulfite

*Flat Iron Steak of Jack 's Creek Wagyu with marrow crust  
and praline of goose liver, shallots sauce,  
beans, cipollini and summer beet root  
contains dairy products, celery, gluten, sulfites*



Feines von Mara de Bois und Manille Erdbeeren mit weißer Schokoladenchantilly,  
Crumble vom bretonischem Mürbeteig und Fichtensprosseneis  
enthält Soja, Nüsse, Gluten, Milchprodukte

*Delicacies of Mara de Bois and Manille Strawberry with white Chantilly-chocolate,  
short pastry crumble and ice cream of spruce sprouts  
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 Kalbsbries und Käseauswahl  
*5 courses menu without sweetbread and cheese selection*

6-Gang Menü ohne Käseauswahl  
*6 courses menu without cheese selection*

## Veganes Menü / Vegan Menu

Marinierte bunte Tomaten mit „falschem Feta“, Avocadocrème, Borretsch-Gurkensorbet, Kräuter, Mandeln und klare Tomatenbouillon  
enthält Gluten, Nüsse

*Marinated tomatoes with a "sort of feta", avocado cream, borage-cucumber sorbet, herbs, almonds and clear tomato stock contains gluten, nuts*



Karotten-Ingwersüppchen mit mariniertem Fenchel, Erbsen, Karottengrün und Umbehoshi Sesam  
enthält Soja, Sesam, Sellerie

*Carrot ginger soup with marinated fennel, peas, Carrot's greens and Umeboshi sesame contains soy, sesame, celery*



Edelpilze von der Edelpilzzucht Kroll und Waldpilzravioli, Pilzbouillon, Pilzcrème, Frühlingslauch und Quinoa-Haselnusscrunch  
enthält Soja, Sellerie, Nüsse

*Gourmet mushrooms and ravioli of wild mushrooms, mushroom bouillon, mushroom cream, spring onion 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 gravy contains gluten, sulfites, soy, mustard, celery*



Geschmorte Aubergine mit Olivencrunch, Paprikajus mit Kapern, gebratene Artischocken, Bohnen und Pfifferlinge  
enthält Sellerie, Soja, Sulfite, Gluten

*Braised eggplant with olive crunch, bell pepper gravy with capers, fried artichoke, beans and chanterelles contains celery, soy, sulfites, gluten*



Eingelegte Herzkirschen mit Haselnusskern, Schokoladenbiskuit, Sauerkirschsorbet und Haselnusseis  
enthält Soja, Nüsse, Gluten

*Marinated cherries with a hazelnut core, chocolate biscuit, sour cherry sorbet and ice cream of hazelnuts 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*