

# MENÜ

## BROT UND BUTTER

---

## AMUSE-BOUCHE

---

GEBACKENER ST. MAURE ZIEGENKÄSE 13 €  
GEGRILLTER HONIG-PFIRSICH • SPECK-DASHI  
KARAMELLISIERTE SALZ-MANDELN  
BAKING ST. MAURE GOAT CHEESE  
GRILLED HONEY PEACH • BACON-DASHI • CARAMELIZED SALT ALMONDS

---

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE 9 €  
SUCUK • MARINIERTE GEMÜSEBRUNOISE  
YELLOW PEPPER SOUP  
SUCUK • MARINATED VEGETABLE BRUNOISE

---

KABELJAULOIN MILD GEGART 25 €  
HUMMERFOND • RIESENCREVETTE • SOMMERTRÜFFEL  
KONFIERTE KRÄUTERSEITLINGE  
COD  
LOBSTER SAUCE • CREVETTE • SUMMER TRUFFLE • KING OYSTER MUSHROOM

---

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN 21 €  
PORTWEINJUS • LAUCH • SESAM-NUSS-KNUSPER  
ARBORIO-REISSCHNITTE • MIRABELLENCHUTNEY  
DUCKBREAST  
PORTVIN SAUCE • LEEK • SESAME NUT CRUNCH • ARBORIO RICE • MIRABELLE-CHUTNEY

---

GRÜNER TEE GRANITÉ 7 €  
CHRYSANTHEMEN-ESPUMA • GERÖSTETES GETREIDE  
GREEN TEA GRANITÉ  
CHRYSANTHEMEN-ESPUMA • ROASTED CEREALS

---

MARTINI SAVARIN 12 €  
SAUERRAHMEIS • FLAMBIERTE MATCHA BAISER  
MARTINI SAVARIN  
SOUR CREAM ICE • FLAMED MATCHA BAISER

---

AB 18 UHR  
79 € FÜR 6 GÄNGE  
59 € FÜR 4 GÄNGE OHNE PAPRIKASUPPE UND GRÜNER TEE GRANITÉ

LIEBE GÄSTE  
UNSER KÜCHENTEAM UND SERVICETEAM STEHT IHNEN BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FÜR  
FRAGEN UND ÄNDERUNGSWÜNSCHE GERNE ZUR VERFÜGUNG!  
DEAR GUEST,  
IF YOU REQUIRE INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF ALLERGENS IN ANY OF OUR FOOD OR DRINK,  
PLEASE ASK A MEMBER OF OUR SERVICE STAFF WHO WILL BE HAPPY TO PROVIDE THIS INFORMATION.