

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.