

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET  
LA TREMBLADE  
CHESTERBROT, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE  
PRO STÜCK 6,00 €

KAVIAR  
CRÈME FRAÎCHE & BLINIS  
OSCIETRE PRIVATE SELECTION ENTE 30 g 75,00 €

## KÜCHENRUNDE

HIRAMASA KINGFISH  
ROTE BETE MISO, AVOCADO, ZWIEBEL, RADIESCHEN, RETTICH, GRANATAPFEL, KORIANDER

KANADISCHER HUMMER  
POMELO, CHILI, FRÜHLINGSLAUCH, ROTES CURRYÖL, KOKOS

GRÜNKOHLSPROBEN & DRY AGED SCHWEINEBAUCH  
RÄUCHERAAL, PERLZWIEBEL, SCHMAND, SCHWARZER KNOBLAUCH, KNUSPERGERSTE

LOFOTEN SKREI  
XO SAUCE, BÜSUMER KRABBen, PÉTONCLE, JAMON IBERICO, GESCHMORTER RADICCHIO

38 / 60 NEBRASKA BEEF SHORT RIBS BURNT ENDS MIT BUCHENHONIG GLASIERT  
ZWIEBELCREME, HOLZKOHLE, BLAUBEER UMEBOSHI

OLDENBURGER KALBSFILET  
MORCHELN, HAFERWURZEL, TAPIOKA, SCHNITTLAUCH, MARKJUS

KÄSEWAGEN  
VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN  
ODER  
GIESER-WILDEMAN BIRNE IN BIRKENSAFT POCHIERT  
PISTAZIE, BIRKENBLÄTTERSORBET, HEUMILCH

7 GANG MENÜ	220,00 €	7 GANG WEINMENÜ	120,00 €
6 GANG MENÜ	205,00 € OHNE HUMMER	6 GANG WEINMENÜ	105,00 €
5 GANG MENÜ	190,00 € OHNE HUMMER & SHORT RIBS	5 GANG WEINMENÜ	90,00 €
4 GANG MENÜ	175,00 € OHNE HUMMER, SKREI & SHORT RIBS	4 GANG WEINMENÜ	75,00 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEBEBENENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER      DAT PHAM      JESSICA DONCASTER      SEBASTIAN SCHUPP  
SAKHINUR GAZIEVA      SEYDI SAYILIR      SANDRO GRÜNHEID      SIMONE WEBER  
MICHAEL KAMMERMEIER      JIMMY LEDEMAZEL

NUR AUF VORBESTELLUNG

**GESCHMORTE BARBARIE MAISENTE „PRINCE DE DOMBES JEAN-CLAUDE MIÉRAL“**  
FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT UND IN DREI GÄNGEN SERVIERT 135 € PRO PERSON

## QUERBEET

### MARINIERTE CHIOGGIA RÜBE

ROTE BETE MISO, AVOCADO, ZWIEBEL, RADIESCHEN, RETTICH, GRANATAPFEL, KORIANDER

### GEBRATENER DAIKON

PAK CHOI, CHILI, FRÜHLINGSLAUCH, ROTES CURRYÖL, KOKOS

### OFFENER EIGELBRAVIOLI, GRÜNKOHL, BELPER KNOLLE

PERLZWIEBEL, SCHMAND, SCHWARZER KNOBLAUCH, KNUSPERGERSTE

### CONFIERTER LAUCH

RADICCIO, SHAO XING BEURRE BLANC, PÉRIGORD TRÜFFEL

### LACKIERTE AUBERGINE

ZWIEBELCREME, HOLZKOHLE, BLAUBEER UMEBOSHI

### GESCHMORTE HAFERWURZEL

MORCHELN, PUNTARELLE, PILZJUS

### KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

### AHORNSIRUP CREME KARMEL

ZITRUSFRÜCHTE, FRISCHKÄSE, MACADAMIA

7 GANG MENÜ	180,00 €	7 GANG WEINMENÜ	120,00 €
6 GANG MENÜ	170,00 € OHNE DAIKON	6 GANG WEINMENÜ	105,00 €
5 GANG MENÜ	160,00 € OHNE DAIKON & AUBERGINE	5 GANG WEINMENÜ	90,00 €
4 GANG MENÜ	150,00 € OHNE DAIKON, LAUCH & AUBERGINE	4 GANG WEINMENÜ	75,00 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEGEBENENFALLS EINEN AUFPREIS ZU BERECHNEN

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER

DAT PHAM

JESSICA DONCASTER

SEBASTIAN SCHUPP

SAKHINUR GAZIEVA

SEYDI SAYILIR

SANDRO GRÜNHEID

SIMONE WEBER

MICHAEL KAMMERMEIER

JIMMY LEDEMAZEL

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

ALLE PREISE IN EURO UND INKLUSIVE MWST.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe,  
sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.