

SPÉCIALES AUSTERN PLÉIADE POGET
LA TREMBLADE
CHESTERBROT, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE ^{A1, A2, D, G}
PRO STÜCK 6,00 €

KAVIAR PRIVATE SELECTION 23
CREME FRAICHE & BLINIS ^{A1, D, G}
60,00 €

KÜCHENRUNDE

TATAKI VON DER CHALLANS ENTENBRUST & FOIE GRAS
PAK CHOI, SCHWARZER KNOBLAUCH, RETTICH, FRÜHLINGSLAUCH, SESAM, BUCHENPILZE, CASHEWKERNE,
ROTKOHL, TERIYAKI SUD

GELIERTE GLENN DOUGLAS LACHSFORELLE
LECHÉ DE TIGRE, KOHLRABI, CHILI, KORIANDER, AVOCADO, SAIBLINGSKAVIAR, QUINOA

ALLGÄUER KASNUDEL & IMPERIAL KAVIAR
MARINIERTE JAKOBSMUSCHEL, LILA RETTICH, SCHNITTLAUCH BEURRE BLANC

GRÜNKOHL SPITZEN & BÜSUMER KRABBEN
GEPICKELTE ZWIEBEL, CREME FRAICHE, SENFKÖRNER, GEPUFFTE PERLGRAUPEN, GARNELEN DASHI

LOFOTEN SKREI & PÉRIGORD TRÜFFEL
VULKANSPARGEL, HOLLANDAISE, TRÜFFELVINAIGRETTE

GEGRILLTES WAGYU SHORT RIB 48/60° IN HONIG & PFEFFER GLASIERT
ZWIEBELCREME, GEGRILLTER KOPFSALAT, MEERRETTICH, SCHNITTLAUCH

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

TRILOGIE VON DER BLUTORANGE
SANTO DOMINGO SCHOKOLADE, GRAND MARNIER, HAFER, BASILIKUM

7 GANG MENÜ 215,00 €
6 GANG MENÜ 200,00 € OHNE SKREI
5 GANG MENÜ 185,00 € OHNE KASNUDEL & SKREI
4 GANG MENÜ 170,00 € OHNE KASNUDEL, GRÜNKOHL & SKREI

7 GANG WEINMENÜ 110,00 €
6 GANG WEINMENÜ 100,00 €
5 GANG WEINMENÜ 85,00 €
4 GANG WEINMENÜ 70,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER DAT PHAM LUKAS OLESCHER SEBASTIAN SCHUPP
SAKHINUR GAZIEVA CHRISTOPHER BARTH SANDRO GRÜNHEID
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

QUERBEET

IM SALZTEIG GEGARTE CHOGGIA RÜBE

PAK CHOI, SCHWARZER KNOBLAUCH, RETTICH, FRÜHLINGSLAUCH, SESAM, BUCHENPILZE, CASHEWKERNE, ROTKOHL, TERIYAKI SUD, MISO MAJO

KOHLRABI WAN TAN

LECHÉ DE TIGRE, AVOCADO, KOHLRABI, KORIANDER, CHILI, QUINOA

ALLGÄUER KASNUDEL & KAVIAR DER FELDES „TONBURI“

ARTISCHOCKE, LILA RETTICH, SCHNITTLAUCH, BEURRE BLANC

GRÜNKOHL SPITZEN

GEPICKELTE ZWIEBEL, CREME FRAICHE, SENFKÖRNER, GEPUFFTE PERLGRAUPEN

GLASIERTER VULKANSPARGEL

PÉRIGORD TRÜFFEL, HOLLANDAISE, TRÜFFELVINAIGRETTE

GEGRILLTE ROTE BETE IN ZWIEBELASCHE

ZWIEBELCREME, GEGRILLTER KOPFSALAT, MEERRETTICH, SCHNITTLAUCH

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN ^G

ODER

GEEISTER SCHAFMILCHJOGHURT

GRÜNER APFEL, GURKE, HASELNUSS, LIMETTE

7 GANG MENÜ	180,00 €
6 GANG MENÜ	170,00 € OHNE VULKANSPARGEL
5 GANG MENÜ	160,00 € OHNE KASNUDEL & VULKANSPARGEL
4 GANG MENÜ	150,00 € OHNE KASNUDEL, GRÜNKOHL & VULKANSPARGEL

7 GANG WEINMENÜ	110,00 €
6 GANG WEINMENÜ	100,00 €
5 GANG WEINMENÜ	85,00 €
4 GANG WEINMENÜ	70,00 €

IHRE GASTGEBER WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND VIEL VERGNÜGEN

PETER BERGER

DAT PHAM

LUKAS OLESCHER

SEBASTIAN SCHUPP

SAKHINUR GAZIEVA

CHRISTOPHER BARTH

SANDRO GRÜNHEID

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.