

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

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

KÜCHENRUNDE

BRETONISCHER TASCHENKREBSSALAT
FENCHEL, GRÜNER APFEL, KRUSTENTIERMAJONNAISE, KORIANDER, KRABBENCHIPS

KALBSTATAR "CARBONARA"
EIGELBCREME, GUANCIALE SPECK, FERMENTIERTER PFEFFER, SCHINKENSAFT,
PARMESANSCHAUM

LACHS BAGEL "INSIDE OUT"
SCHMAND, RADIESCHEN, GURKE, GERÄUCHERTER FORELLENKAVIAR, MEERRETTICH,
TOMATENSUD, ESTRAGONÖL

IJSSELMEER ZANDER
LAUCH, AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL, PFIFFERLINGE, TRÜFFELVINAIGRETTE

GEGRILLTES IBERICO PRESA
MAIS, CHIMICHURRI, QUINOA, VOGELMIERE, ZWIEBELASCHE

GESCHMORTES NEBRASKA RIND SHORT RIB 75° / 24 STD
GULASCHSAFT, SPITZKOHLEKIMCHI, PAPRIKA, SCHMAND, ZWIEBELCREME

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN
ODER
FEIGENBLÄTTERSORBET
FRISCHKÄSE, PORTWEINFEIGE, TONKABOHNEN SENFSAAT, FEIGENSENF, WALNÜSSE

7 GANG MENÜ	215,00 €	7 GANG WEINMENÜ	115,00 €
6 GANG MENÜ	200,00 € OHNE PRESA	6 GANG WEINMENÜ	100,00 €
5 GANG MENÜ	185,00 € OHNE ZANDER & PRESA	5 GANG WEINMENÜ	85,00 €
4 GANG MENÜ	170,00 € OHNE KALBSTATAR, ZANDER & PRESA	4 GANG WEINMENÜ	70,00 €

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
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

WASSERMELONEN SASHIMI

PONZU, MISOMAJONNAISE, AVOCADO, SESAM, KORIANDER, WASABIKRESSE

ROTE BETE TAGLIATELLE

EINGELEGTE ZWIEBEL, FERMENTIERTER PFEFFER, PARMESANSCHAUM,
ZWIEBELBOUILLON

BLUMENKOHLBAGEL "INSIDE OUT"

MEERRETTICH, MEERTRAUBEN, KAPUZINERKRESSE, TOMATENSUD, ESTRAGONÖL

LAUCHTERRINE

GEFÜLLTER GNOCCHI, AUSTRALISCHER WINTERTRÜFFEL, PFIFFERLINGE, TRÜFFELVINAIGRETTE

GEBRANNTA MAISCREME

SPITZPAPRIKACHUTNEY, MAIS, CHIMICHURRI, QUINOA, VOGELMIERE

GEFÜLLTE AUBERGINE

WEIßE BOHNEN, CASHEW, SALZZITRONEN, VADOUVAN

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

BROMBEERMOUSSE

CROISSANTEIS, GEEISTE BROMBEERE, OXALIS

7 GANG MENÜ	180,00 €	7 GANG WEINMENÜ	115,00 €
6 GANG MENÜ	170,00 € OHNE MAISCREME	6 GANG WEINMENÜ	100,00 €
5 GANG MENÜ	160,00 € OHNE LAUCHTERRINE & MAISCREME	5 GANG WEINMENÜ	85,00 €
4 GANG MENÜ	150,00 € OHNE ROTE BETE, LAUCHTERRINE & MAISCREME	4 GANG WEINMENÜ	70,00 €

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

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.