

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

ISLAND SAIBLING
SCHWARZWURZEL, GESTOCKTE BEURRE BLANC, KERBEL, ESTRAGON,
KAPUZINERKRESSE, FORELLENKAVIAR, QUINOA

MARINIERTES KAGOSHIMA A5
TOPINAMBUR³, ROH, GEKOCHT, MARINIERT, OCHSENMARK MAYONNAISE,
PIEMONTESEER HASELNÜSSE, SCHMELZZWIEBELSUD

GEBRATENE SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHEL
BUTTERNUT & HOKKAIDO KÜRBIS, PASSIONSFRUCHT, KÜRBISKERNMOLE

LACKIERTER STEINBUTT MIT UNAGI SAUCE
DAIKON, RÄUCHERAAL, SCHNITTLAUCH, SESAM, HOLLANDAISE

ROSA GEBRATENE CHALLANS ENTENBRUST IN BUCHENHOLZ GERÄUCHERT
PETERSILIENWURZEL, ROSENKOHL, MAITAKE PILZ, SALZPFLAUME

RINDERROULADE "ROSSINI"
GÄNSELEBER, SELLERIE, ROTKOHL, TRÜFFELJUS

KÄSEWAGEN
VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

GESCHMORTE APFELQUITTE
MARONE, ZIMTBLÜTE, QUITTENSORBET

7 GANG MENÜ 220,00 €
6 GANG MENÜ 205,00 € OHNE STEINBUTT
5 GANG MENÜ 190,00 € OHNE KAGOSHIMA & STEINBUTT
4 GANG MENÜ 175,00 € OHNE KAGOSHIMA, STEINBUTT & ENTENBRUST

7 GANG WEINMENÜ 120,00 €
6 GANG WEINMENÜ 105,00 €
5 GANG WEINMENÜ 90,00 €
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

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

SCHWARZWURZEL

GESTOCKTE BEURRE BLANC, MEERTRAUBEN, KERBEL, ESTRAGON, QUINOA

TATAR VON DER REHYDRIERTEN ROTEN BETE

TOPINAMBUR³, ROH, GEKOCHT, MARINIERT, SCHMELZZWIEBELSUD

HOKKAIDO, BUTTERNUT & MUSKATKÜRBIS

BURRATA, PASSIONSFRUCHT, KÜRBISKERNMOLE

GLASIERTER DAIKON IN UNAGI SAUCE

WILDER BROKKOLI, SESAM, SCHNITTLAUCH, HOLLANDAISE

STECKRÜBENTAGLIATELLE CACIO E PEPE

PIEMONT TRÜFFEL, EIGELB, BRUNNENKRESSE

GEBRATENE PETERSILIENWURZEL

RAHMROSENKOHL, MATSUTAKE PILZE, STEINPILZSUD

KÄSEWAGEN

VON UNSEREM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

ODER

ORIGINAL BEANS VIRUNGA CREMEUX

SÜß BIS SALZIG

MANGO, PASSIONSFRUCHT, MACADAMIA, CURRY

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 ROTE BETE & DAIKON	5 GANG WEINMENÜ	90,00 €
4 GANG MENÜ	150,00 € OHNE ROTE BETE, DAIKON & STECKRÜBE	4 GANG WEINMENÜ	75,00 €

BEI MENÜ-ÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS GEGEBENENFALLS EINEN AUFFREIS 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.