

Amuse-Bouche

Glasig poschierte Auster mit Brunnenkresse Creme,
marinierter roter Baby Mangold und Schalotten Konfit R,O,L,G,F € 26
Huitres pochées, crème de cresson, jeunes pousses de blettes marinées et confit d'échalottes
Glazed oyster poached with watercress cream, marinated red baby chard and shallot confit

Sellerie Variation auf geschmorten Birnen, geriebener Foie Gras
und Essenz aus rotem Portwein G,L,O € 22
Variation de céleri sur une poire mijotée, foie gras rappé et réduction de Porto
Celery variation on braised pears, grated foie gras and essence of red port wine

Gedämpfter Kabeljau mit Schweinebäckchen, Kohlrabi, Ingwer
und weißem Krustentierschaum garniert mit frischen Meeres Algen A,C,D,B,L,G € 38
Cabillaud vapeur avec une joue de cochon, chou-rave,
gingembre et écume blanche de crustacés, algues de mer
Steamed cod with pork cheeks, kohlrabi, ginger
and white crustacean foam garnished with fresh seaweed

Gebratene Wachtelbrust und konfierte Wachtelkeule mit knusprigem Kalbskopf,
Aubergine Creme, Kumquats und Madeira Jus A,G,L,C,O € 36
Poitrine de caille poêlée, sa cuisse confite, tête de veau croustillante, crème d'aubergine,
Kumquats et jus au Madère
Roasted quail supreme, confit quail leg with crispy calf's head, aubergine cream,
kumquats and Madeira jus

Gewürz Financier mit Sanddorn Sorbet, Tonkabohnen Eis und Mandarinen A,C,G € 15
Financier aux épices, sorbet d'argousier, glace à la fève de tonka et mandarines
Spice financier with sea buckthorn sorbet, tonka bean ice cream and tangerines

5 Gang Menü inklusive Couvert und Amuse-Bouche € 115,-- pro Person ab 18 Uhr

A:Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C:Eier,D: Fisch, E:Erdnüsse,
F:Sojabohnen,G:Milch,H:Schalenfrüchte,L:Sellerie, M:Senf,O: Schwefeldioxid oder Sulfite, P:Lupinen,
R:Weichtiere