

Le Menu du dîner

ab 18 Uhr

Amuse-Bouche

Tatar vom Kaisergranat

mit Pastinaken, Sesam, weißen Mandeln und Buchweizen € 32,00

Froschschenkel Mousseline

mit gebranntem Lauch und Champagner € 32,00

Gedämpfter Kabeljau

mit Shitake und Enoki Pilze, fermentiertem Knoblauch € 34,00

Das Kalb

mit Roten Rüben, gegrilltem Schwarzkohl,
Orangen Emulsion, Jus de Moutarde € 43,00

Weißer Schokolade

mit Sanddorn Sorbet und Karamell € 17,00

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 130,00 pro Person