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 € 36,00

***

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

***

Weiße Schokolade
mit Sanddorn Sorbet und Karamell € 17,00

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