

GOURMET MENÜ

JAKOBSMUSCHEL AUS DER BRETAGNE
SUDACHI, CHICOREE UND MEERESFENCHEL

IMPERIAL KAVIAR
GRÜNE PAPRIKA UND BOUCHOTMUSCHEL

HEILBUTT
GILLARDEAU AUSTER UND TOPINAMBUR

WINTERSALAT
MANDARINE, ROOIBOS UND BLEU DES BASQUES

SCHWARZWURZEL UND PERIGORD TRÜFFEL
RADICCHIO UND PIEMONTESEER HASELNÜSSE

BRIES UND HAXE VOM KALB
QUITTE, GREMOLATA UND GRÜNKOHL

RÜCKEN VOM FLÄMINGER REH
SPITZKOHL, ANANAS UND SAUCE ROUENNAISE

DER KÜRBIS
BIRNE, INGWER UND EICHENHONIG

4 GÄNGE 158 EURO

5 GÄNGE 178 EURO

6 GÄNGE 198 EURO

7 GÄNGE 218 EURO

8 GÄNGE 238 EURO