

# Herzlich Willkommen

Lassen Sie sich an diesem ganz besonderen Ort kulinarisch verwöhnen.

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen und folgen Sie dabei gern der Empfehlung des Küchenteams



3 Gänge

**55€**

4 Gänge

**65€**

5 Gänge

**75€**

6 Gänge

**81€**

*Sprechen Sie uns gerne für korrespondierende Getränke an!*

*in Ihrem kulinarischen Wohnzimmer*

## Vorspeisen

### **Gänseleber „Happy Foie Gras“**



Brioche | Pfefferpflaume | Preiselbeer | Schwarze Nuss | Blutampfer

### **Tataki „Gelbflossen Thuna“**

Ponzu | Trüffel | Koriander | Schalotte | Sesam

## Suppen

### **Krustentierschaumsuppe**



Tatar | Artischocke | Raviolo

### **Tomatenessenz**

Grieß | Basilikum | Gel

# Zwischengang & Pasta

## Ravioli „Kürbis“

Chutney | Kerne | Tomate | Butternage | Schnittlauch

## Pasta „Trüffel“

Wintertrüffel | Butternage | Grana Padano | Trüffelvelouté

## Jacobsmuschel „gebraten“

Beete | Birne | Ziegenkäse | Kernöl | Oxalis

# Fisch

## Heilbuttfilet „Hummerhaube“

Bouillabaisse | Kartoffel | Lauch | Wurzelgemüse | Tomatenöl

## Zanderfilet „Achterwasser“

Kartoffel | Safran | Spinat | Tomate | Jus

# Sorbet

## Yuzu

Gel | Kaviar | Öl

## Fleisch

### Rehrücken „gebraten“

Raviolo | Karotte | Sellerie | Saitling | Kirsche

### Surf & Turf „Filet&Hummer“

Kartoffel | Trüffel | Shiitake | Kalbskopf | Jus

### Kalbsbacke “geschmort”

Kartoffel | Kürbis | Bimi | Buchweizen | Barolojus

## Dessert & Käse

### Tarte Tartin

Sauerrahmeis | Espuma | Hippe

### Fourme d'ambert

Feigen | Chutney | Pilze | Walnuss | Früchtebrot

### Creme Brulleê „Valrhona“

Kaffee | Eis | Crumble | Oxalis

... darf es dazu ein Espresso sein?