



EXPERIENCE MENU

SNACK

AMUSE BOUCHE

STECKRÜBE | Zitronenverbene | Schwarzwald Miso

STEINBUTT | Vin Jaune | Walnuss | Traube

GYOZA | Short Rib & Foie Gras | Comme un „Pho Bo“ | Kapuziner

JAKOBSMUSCHEL | Meerrettich | Dill

FRENCH TOAST | Obazda | Schnittlauch | Jamón Ibérico de Bellota

KALBSBRIES | Kampot Pfeffer & Vanille Jus | Maiwipfel

INGWER MOUSSE | Milcheis | geräucherter Honig | Crumble

SCHOKOLADE

PETIT FOUR

MENU

4 GANG	110
6 GANG	145
8 GANG	170

WEINBEGLEITUNG

4 GANG	40
6 GANG	55
8 GANG	70



STARTER

Steinpilzsuppe Kerbel Croûton	15
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	18
Beef Tataki Pfifferling Kürbis	25
Jakobsmuschel Meerrettich Dill Blini Kaviar	35

MAIN

Kabeljau Fenchel Zitrusfrüchte Beurre Blanc	38
Ochsenbacke „Rossini“ Foie Gras Herbsttrüffel Kartoffel	39
Für 2 Personen Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffelgratin Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	100

DESSERT

Apfel Mandel Vanille	17
Schokoladen Variation	17