



EXPERIENCE MENU

SNACK

AMUSE BOUCHE

ENTE | Fermentierter Mais Tee | Pfirsich | Schwarzer Rettich

LANGOSTINO | Ingwer Butter | Estragon

ZUCCHINI „SEON“ | Anchovi | Marille

CHAWANMUSHI | gereifter Speck Dashi | N25 Kaluga Hybrid Kaviar

FRENCH TOAST | Parmesan | 30 – jähriger Balsamico | Herbsttrüffel

HIRSCH | Pastinake | Haselnuss | Radiccio | Aronia

INGWER MOUSSE | Milcheis | geräucherter Honig | Crumble

APFELTARTE | Mürbteig | Creme Curd

PETIT FOUR

MENU

4 GANG	110
6 GANG	145
8 GANG	170

WEINBEGLEITUNG

4 GANG	40
6 GANG	55
8 GANG	70



STARTER

Kürbissuppe Zitronengras Schnittlauch	15
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	18
Beef Tataki Pfifferling Kürbis	25
Zucchini „Seon“ Anchovi Marille	25

MAIN

Schwarzer Seehecht Kürbis Red Love Kokos Beurre Blanc	42
Ochsenbacke „Rossini“ Foie Gras Herbsttrüffel Kartoffel	39
Für 2 Personen Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffelgratin Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	100

DESSERT

Apfeltarte Mürbteig Creme Curd	17
Schokoladen Variation	17