

Das Wintermenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Jakobsmuschel mit Kürbis, Karotten und Krustentier-Kürbis-Sud

*

Topinambur, Topinamburblütenbutter mit altem Balsamico und Petersilienöl

*

Rochen mit Chicorée, Orange und Meursaultbutter

*

Shabu Shabu vom Kobe Rind mit Pak Choi und Shitakepilzen

*

Mieral Taube mit bunten Beten und Haselnuss

*

Epoisse mit Mispeln und Sauerteigbrot

*

Pré-Dessert

*

Banane mit Salzkaramelleis und Esmeraldas Schokolade

Pâtisserie: Apfel und Karamell

Apfel-Karamell-Operaschnitte

Karamell Macaron

Apfeltartelettes

Calvados-Karamell-Praline

Karamell Canelé

4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--

6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--