

## apéro

jamón ibérico 5 dehesas, port.	15
sardellen don boccarte, 3st.	15
austern, fines de claire 3 st.	9

## menü

heilbutt

petersilienwurzel & buddha's hand

ooo

wolfsbarsch

topinambur und beurre blanc

ooo

dombes ente

brust und keule mit rotkohl

ooo

hirschkalbsrücken

schwarzwurzeln und nussbutterpüree

ooo

gewürschokoladentarte

rotweineis & kumquats

5 gänge	98
4 gänge (ohne dombes ente )	82
3 gänge (ohne ente & wolfsbarsch )	65

vegetarisch 56 | 73 | 88

## à la carte

blattsalate	8
kraftbrühe mit maultaschen	9
feldsalat, speck und croutons	12
fischsuppe	14
süßkartoffel mit avocado und pomelo	19
osietra kaviar, rote beete und schmand	28
gänseleber mit rosinen und sauerteigbrot	28
eigelb 60 /60 und perigord trüffel mit kartoffelschaum	28
ooo	
ricotta agnolotti mit kerbelwurzel und radicchio tardivo	26
zander und blutwurst, champagner kraut und kartoffel	44
loup de mer mit topinambur und beurre noisette ( mit osietra kaviar +15 )	49
2 erlei von der dombes ente mit frittiertem rosenkohl	39
hirschkalbsrücken und schwarzwurzel mit nussbutterpüree	47
rinderfilet "rossini mit gänseleber und schwarzer trüffel	49