

apéro

austern, fines de claire 3 st.	9
jamón ibérico 5 dehesas, port.	15
sardellen don boccarte, 3st.	15
oscietra kaviar 15 g	26

menü

tataki vom rinderrücken
wassermelonen-rettich & teriyakicreme
ooo

eismeerforelle
lauchgemüse und dijonsenf butter
ooo

blauer hummer
tardivo & blutorange
ooo

kalbsbacke
rosinen-kapernsauce und kartoffelplätzchen
ooo

zitronengras panna cotta
exotik salat & multivitamin sorbet

5 gänge	98
4 gänge (ohne hummer)	82
3 gänge (ohne hummer und eismeerforelle)	65

vegetarisch 56 | 73 | 88

à la carte

blattsalat	8
kraftbrühe mit maultaschen	9
feldsalat, speck und croutons	12
fischsuppe	14
tardivo, belper knolle und gewürzbirnen	19
kingfish und trüffel mit sellerie	28
gänseleber mit matcha tee und apfel	28
kalbsbries, kalbskopfsauce und spitzkohl	29
ooo	
acquerello risotto mit petersilienwurzel und schwarzer trüffel	29
skrei mit spinatcreme und champagnerbutter (mit osietra kaviar +15)	44
bretonischer hummer mit blutorange & kürbis pasta	52
kalbsbacke mit gebackenem grünkohl und kartoffelplätzchen	42
rehrücken mit wirsing und estragon spätzle	48
perlhuhn für 2 personen in 2 gängen serviert <i>die brust mit pastinaken und trüffeljus</i> <i>die keule mit maroni und topinambur</i>	p.p. 49