

Frühlingsmenüs **(April bis Juni)**

Menü 1

Cremesuppe St. German mit Sauerampfer
und Garnelenspieß

~~~~~

Müritz Lammrücken mit Zitruskruste  
Süßholzjus, geräucherte Auberginen, Bulgur mit Minze

~~~~~

Guanaja-Kuvertüre, Olivenöl, Hibiscusblüte und Dickmilcheis

54,00 Euro

Menü 2

Gebeizter Thunfisch
mit Avocado und Mango, rosa Inwergelée

~~~~~

Creme von Lauchzwiebeln  
mit Langostinotatar

~~~~~

Seeteufel in Lardo gebraten, Bouillabaisse
Polenta mit Fenchelsalami, grüner Spargel

~~~~~

Délice von Mascarpone und Rhabarber  
Sauerrahmeis, Zitronenkrokant

**69,00 Euro**

### **Menü 3**

Bretonische Felsenrotbarbe auf Safran-Blumenkohlcouscous  
gelierte Tomaten-Koriandervinaigrette

~~~~~

Taschenkrebsvelouté mit Artischocken, Sot l'y-laisse

~~~~~

Simmentaler Kalbsfilet, Morcheljus,  
Spargelragout mit Basilikum, Erbsenpüree, Parmesantörtchen

~~~~~

Dôme von Tonkabohnen mit Gariguetten Erdbeeren
Nougat de Montelimar

72,00 Euro

Menü 4

Gâteau von Gänseleber mit Himbeergelée
Schokoladenkrokant, Physalis, Aiguillettes von Kaiserschoten

~~~~~

Brunnenkressevelouté mit Sashimi von der Lachsforelle

~~~~~

Saint Pierre mit Relish von Wassermelone und Chipolle
Gazpachoschaum

~~~~~

Hereford Rind mit Frühlingstrüffeln  
Sauté von Erdgemüse, Kartoffelterrinen

~~~~~

After Eight mit Himbeeren, Limoneneis, Basilikumcrumble

84,00 Euro

Menü 5

Hummersalat mit grünem Spargel,
Baskische Tarte, Jus coustace

~~~~~

Entenconsomme mit Frühlingsmorcheln, Gänseleber Topinki

~~~~~

Steinbutt mit Fenchelbrandade
Emulsion von grünen Oliven und Basilikum

~~~~~

Taubenbrust mit Amaronejus  
Balsamico-Radieschen, Mandelspinat, Brioche sandwich

~~~~~

Brie de Nagis mit Melonenconfit, wilde Kräuter, Trüffelvinaigrette

~~~~~

Amedei Schokolade Exotic  
Gewürzmango, Guave, Muskateis

**98,00 Euro**