

Wintermenüs (Januar-März)

Menü 1

Pot au feu von Petersilienwurzeln
mit Seeteufel und Eskariole

~~~~~

Wildhasenfilet im Brotteig, Rouenaiser Sauce  
zweierlei Rosenkohl, Cranberries, Maronenpolenta

~~~~~

Erdnuss-Cookie, Meersalz
kandierter Nougat, Maissorbet

51,00 Euro

Menü 2

Duett vom Stör "Parfait & gebeizt"
Safranchicoree, geeiste Rote Beete, Kaviar

~~~~~

Felsen Austern, Zitronengrasvelouté  
Anapurna Curry, Krabbenbrot

~~~~~

Müritz-Zander auf Karotten-Steckrübenkompott
Sherry-PX-Fumet, Meeresfrüchte-Calzone

~~~~~

Delice von Montelimar Nougat  
Orangen, Feigen, Koriander

**69,00 Euro**

### **Menü 3**

Mabre von Etouffé Taubenbrust und Entenleber  
gepfefferte Ananas, Süßholzgelée, Früchtebrot

~~~~~

Rote Bourride mit Langostino
Fenchel und Meeresgrün

~~~~~

Sisteron Lamm, Sariettejus, schwarzer Knoblauch  
Artischockenboden-Soubise, Winterspinat, Pastillia

~~~~~

Schokoladenminzparfait im Baumkuchenmantel
Passionsfruchtkaramell, Cappuccino von Kokosnuss

74,00 Euro

Menü 4

Hummersalat, Bouillabaisse-Blumenkohl
Basilikum-Mayonnaise, Zitronenkrokant

~~~~~

Creme von grünen Linsen mit  
Sot l'y laisse und Krebsen

~~~~~

Mild geräucherter Loup de mer
weißes Zwiebelconfit, Rotkohlschaum

~~~~~

Filet vom Milchkalb, Sauce Perigourdine  
Gemüse Mixed Pickeles, Markklößchen

~~~~~

Komposition von Manjari Schokolade
Birnsorbet mit Geist und Piemonteser Haselnüssen

86,00 Euro

Menü 5

Mariniertes Kalbsfilet mit Zitronentapenade
Langustenmedaillon und Taggeasche Oliven

~~~~~

Bortsch von der Wildente  
Sauerrahm mit Kaviar

~~~~~

Steinbutt mit Brandade „Boudin noir“
Blumenkohlconfit, Apfel-Sellerieschaum

~~~~~

Rehrücken „Cumberland“ mit Walnüssen  
Schwarzwurzel und Gänseleber Palatschinken

~~~~~

Fourme d`Ambert mit Meraner Trauben und Kürbiskernpesto

~~~~~

Karamelisierte Pralinencreme, Birnen, Basilikum  
Pinienkerncrumble

**98,00 Euro**