

Recommandation

Jacobsmuschel-Hummer-Spieß

*auf roh marinierten Chioggia-Beten, Oktopus mit
Räucheraal-Gurken-Tatar, Forellen-Kaviar
und geschlagenem Meerrettich-Sauerrahm*

26,50 €

*Dialog von Wachtel in Pistazienbiscuitmantel,
Weintrauben-Feigen-Salat und Perigord-Nege*

21,80 €

„La Tour“ vom Perlhuhn

*gefüllt mit Steinpilzen auf Erbsen-Wirsing-Mousselin,
Maronen-Petersilienwurzel-Melange, Kartoffeltörtchen,
Gewürz-Krokant-Jus*

29,50 €

Tranche vom Hirschkalbsrücken

*in Zitronen-Thymian-Aromaten mit gebackener Schwarzwurzel,
Topinambur-Violettekartoffel-Praline, gebratenem Semmel-
Steinpilz-Knödel und Portwein-Backpflaumen-Jus*

35,50 €

Dessert

Royal-Mocca-Schnitte mit Himbeeren

und weißem Schokomuse mit Nusskrokant-Garnierung

12,50 €