



Menu de la Semaine

Ouverture



Geräucherter Aal
an roter Bete, Meerrettich
grünem Apfel und Röstzwiebeln



Konfierter Ora Lachs
auf Fenchelgemüse,
dazu Zitronen-Sauerrahm-Raviolo
und Buddhas Hand



Birne Helene
mit Haselnuss, Vanille
und Portweineis



Friandise

pro Person EUR 68,00

Menu de la Saison

Ouverture



Terrine von der Gänsestopfleber
mit Feige, Erdnuss und Brioche



Gebratene Jakobsmuschel
auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und Trüffel



Rehrücken und Rehragout
an wildem Brokkoli, Kerbelwurzel,
Pistazie und Preiselbeeren



Baba au Rhum
mit Orange, Kumquats
und Mandarinen sorbet



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Sandwich von Gelbflossen Thunfisch und Pastrami
an grünem Rettich, Gurke, Wasabi und Dashi



Kokos-Limonen-Schaum
mit Taschenkrebstatar
und gehobelter Macadamianuss



Gebratene Entenstopfleber
an Kürbiscreme, Tonkabohne und Flower Sprout



Lauwarmes Hummercarpaccio
auf Maiscreme,
Piment, Senf und Estragon



Geschmorte Kalbskopfbake
auf Pastinakencreme und schwarzem Trüffel



Délice von Macadamia und Kaffee
mit Dulce de Leche, Papaya und Sambuca Eis



Friandise

pro Person EUR 125,00

als 5-Gang Menü ohne Hummercarpaccio
pro Person EUR 105,00

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.



Kalte Vorspeisen

EUR

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert, dazu Speck und Croutons	20
Winter-Gemüsebeet mit Delica Kürbis, Olive und Belper Knolle	22
Geräucherter Aal an roter Bete, Meerrettich, grünem Apfel und Röstzwiebeln	28
Sandwich von Gelbflossen Thunfisch und Pastrami an grünem Rettich, Gurke, Wasabi und Dashi	28
Terrine von der Gänsestopfleber mit Feige, Erdnuss und Brioche	34
Irische Felsenaustern mit Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette	3 Stück 11,90 6 Stück 23,50

Suppen

Kokos-Limonen-Schaum mit Taschenkrebstatar und gehobelter Macadamianuss	12,50
Wildessenz mit geschmortem Sellerie und gebeiztem Hirschcarpaccio	12,50

Warme Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und Trüffel	28
Gebratene Entenstopfleber an Kürbiscreme, Tonkabohne und Flower Sprout	34
Lauwarmes Hummercarpaccio auf Maiscreme, Senf und Estragon	36



Fischgerichte EUR

Kabeljau im Brik-Teig gebraten an karamellisiertem Lauch, Pomelo, Pulpo, Petoncles und Chorizo	44
Konfierter Ora Lachs auf Fenchelgemüse, dazu Zitronen-Sauerrahm-Raviolo und Buddhas Hand	46
St. Petersfilet in brauner Butter gegart auf Sandkarotten, Süßkartoffelpüree, Sanddorn und Büsumer Krabben	48

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbskopfbacke auf Pastinakencreme und schwarzem Trüffel	42
Irischer Lammrücken auf Bulgur mit Pecannüssen, Granatapfel und Spitzpaprika	46
Rehrücken und Rehragout an wildem Brokkoli, Kerbelwurzel, Pistazie und Preiselbeeren	48
Rinderfilet im Heu geräuchert auf Schwarzwurzel à la crème, Holunderbeeren und gehobelter Entenstopfleber	54

Unsere besondere Empfehlung

Tagliatelle oder Risotto mit frischen weißem Alba Trüffel	16
--	----

Tagespreis pro Gramm

in zwei Gängen serviert

Rebhuhn im Ganzen gebraten	55
<u>1. Gang:</u> Die Brust an Champagnerkraut, glasierten Trauben und Kartoffelpüree	
<u>2. Gang:</u> Die Keule auf Schwarzwurzel à la crème, schwarzem Trüffel und Entenstopfleber	