

Maresto Auster

Weißer Alba-Trüffel

Herbsttrüffel

Stück 5,-

Gramm / Tagespreis

Gramm / Tagespreis

Tassenmenü am Mittag

Pulpo / Avocado

Parmesan / Riesengarnele

Kalbsfilet / Kartoffel & Heilbutt / Risotto

Süße Kleinigkeit

4 Gänge 54,-
nur Tischweise

Knusprige französische Gans

Brust klassisch

Keule asiatisch

2 Gänge 56,-
nur Tischweise

Vorspeise

Zweierlei Thunfisch

Mariniertes und Tatar auf Avocado-creme

Wildlachs aus der Zitrusbeize und Imperial Kaviar
an Pommery-Senf-Soße, Topinambur-Chips und Wintersalat

24,-

Suppe

Cremesuppe von Kürbis und Tandori
mit gebratener Jakobsmuschel

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
an gebratener Wachtelbrust

19,-

Zwischengang

Halber Hummer

mit Krustentierschaum und Julienne Gemüse

Gebratene Entenmastleber,
Apfelessig-Jus, Rote Beete-Senfsaat-Confit

29,-

Hauptgang

Filet vom weißen Heilbutt

mit Safranschaum, Flower Sprouts und Sepia-Risotto

Jakobsmuschel mit Kalbskopf gratiniert
an Trüffel-Tagliatelle

Kalbsfilet im Kräutermantel pochiert
an Perlzwiebeln, junge Möhren und Kartoffelpüree

45,-

Dessert

Blutorangensorbet aufgegossen mit Champagner Collet

Klassische Crème Brûlée an Himbeersorbet und frischen Beeren

Belgische Schokolade und Passionsfrucht

Käse von Affineur Waltmann mit Portweineigen und Früchtebrot

19,-

Feinschmeckermenü am Abend

Seesaibling und Lauch

Parmesan und Riesengarnele

Dorade Royal und Winterspinat

Trüffel-Tagliatelle und Jakobsmuschel

Wachtel und Kartoffel

Rind und Portweinzwiebel

Süße Verführung

Käse und Feige

4 Gänge 80,-

ohne Dorade, Trüffel-Tagliatelle,
Wachtel und Käse

Weinbegleitung 40,-

6 Gänge 125,-

ohne Trüffel-Tagliatelle und Käse

Weinbegleitung 60,-

8 Gänge 145,-

Weinbegleitung 80,-

Unsere Preise verstehen sich inklusive Menükarte,
Amuse-Bouche, hausgebackener Brötchen,
Butter und Dipp, Pre-Dessert und
gesetzlicher Hygiene und Abstandsregeln.