

## BUSINESS LUNCH

von 12:00 bis 15:00 Uhr

### Apéros

#### Wild-Bolognese

Tagliatelle | Rosenkohl

#### Adlerfisch

Hummer-Brandade | Sc.Rockefeller

oder

#### Limousin-Kalb

#### Rücken & Ragout

Kürbis | Buchenpilze | Weizengras

### Sanddorn & Birne

---

**4-Gänge Business Lunch € 55,-**

**3-Gänge Business Lunch € 43,-**

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**2-Gänge Business Lunch € 33,-**

(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

## FÜR ZWEI

Bretonische Seezunge im Ganzen

### Gegrilltes Seezungenfilet

Artischocke | Zitrone

### Sorbet

### Pochiertes Seezungenfilet

Topinambur | Petersilie

---

**3-Gäng Menü € 79,- pro Person**

## MENÜ SPEZIAL

Olive | Blutorange | Dill • NSK | Gartenkresse | Sojagel | Picando | Kroepoeck  
Kartoffelcreme | Rips-Dashi-Gelee | gegrillte Gurke

Parmesan H2O | Lardo-Ananas | Pfeffer-Makrele • Char siu | Unaki-Aal-Majo | Rosenkohl

### **Domino**

Pochierte Entenleber | Rote Bete mit Lakritze aromatisiert | Joghurt  
€ 30,-

### **Confierter Hummerschwanz**

mit Comasio - Sesamsalz | Sellerie | Paste aus reduzierter Buttermilch  
Kapuzinerkresse | „Carabinero-Fischsauce“  
€ 34,-

### **Arktischer Saibling „mi cuit“**

Wacholder-Reduktion | eingelegte Gurke | Rindertatar & Oxalis  
€ 30,-

### **Weißer Zwiebel**

Geräuchert & gepickelt | Bananen-Trüffel-Fluid | Madeira  
€ 28,-

### **Taube über Holzkohle gegart**

„Crunchy“-Artischocken | cremige Zitrone | Muckefuck  
€ 34,-

### **Kalbshaxe**

gepökelt & ordinär geschmort  
Topinambur aus dem Lorbeerrauch | gepfefferte Birne  
Macadamia-Weizen-Gel mit Petersiliensaft  
€ 58,-

### **Friesisch blue - Blauschimmelkäse**

Speck | Flageolet-Bohnen  
€ 24,-

### **Nussbutter - Eiscreme**

geraspelte Haselnuss | eingekochter Muscovado-Essig-Sirup  
€ 18,-

### **Butternut-Kürbis**

2 Wochen kandiert | Sorbet von Bitterorangen | Parmesan  
€ 26,-

### **Süßer Abschluss**

---

**9-Gänge Tasting Menü € 139,-**

**7-Gänge Tasting Menü € 115,-**  
(Ohne Hummer und Nussbutter)

**5-Gänge Tasting Menü € 93,-**  
(mit Domino, Saibling, Zwiebel, Kalb & Kürbis)

## DRINK'S TASTING

### **Weingut Kracher (Burgenland)**

Auslese «Cuvée» 2017

€ 9,50-

### **Weingut Kühling-Guillot (Rheinhessen)**

Grauburgunder „Qvinterra“ 2017

€ 9,-

### **Domain Vincent Ricard (Loire)**

Sauvignon Blanc „Le Petit Blanc“ 2017

€ 11,-

### **Weingut Massmer (Baden)**

Grauer Burgunder „SW“ 2017

€ 11,-

### **Gin Los (Selbstgemacht)**

Wachholder- 7Up

€ 7,-

### **Weingut Niels Ellis & Mayer-Näkel (Südafrika)**

Cuvée «Z» Cabernet Sauvignon & Merlot 2015

€ 16,-

### **Weingut Pfaffmann (Pfalz)**

Riesling Beerenauslese Walsheimer Silberberg 2015

€ 9,50-

### **Pedro Ximénez (Jerez)**

Sherry NOE

€ 7,-

### **Veuve Clicquot (Champagne)**

Demi Sec Champagne

€ 16,-

---

**9-Gänge Tasting Drinks € 84,-**

**7-Gänge Tasting Drinks € 72,-**

**5-Gänge Tasting Drinks € 60,-**