

BUSINESS LUNCH

Di. – Sa. von 12:00 bis 15:00 Uhr

Apéros

Jakobsmuschel

Dill | Gurkensalat

Adlerfisch

Rippchen-Sud | Winterrettich | Grünkohl

oder

Limousin-Kalb

Rücken & Ragout

Steckrüben-Kraut | Kalamansi

Butternut-Kürbis

2 Wochen kandiert | Bitterorange

4-Gänge Business Lunch € 59,-

3-Gänge Business Lunch € 47,-

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

2-Gänge Business Lunch € 36,-

(Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert)

FÜR ZWEI

Bretonische Seezunge im Ganzen

Gegrilltes Seezungenfilet

Gremolata | Paprika

Sorbet

Pochiertes Seezungenfilet

Artischocke | Zitrone

3-Gäng Menü € 82,- 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

Gänseleber

pochiert & mit Algen | gelierte Olive | süß-sauer mariniertes Rettich
€ 30,-

Confierter Hummerschwanz

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

Fjord-Forelle „mi cuit“

Wacholder-Paste & Reduktion | gebeizte Gurke | Rindertatar & Oxalis
€ 30,-

Bretonischer Steinbutt

eingelegt wie ein Escabeche & gegrillt | fermentierte Spitzpaprika | „Letcho“ & Rindermark
€ 28,-

Weißer Zwiebel

geräuchert & gepickelt | Bananen-Trüffel-Fluid | Bouillon mit Madeira
€ 28,-

Stubenküken

Brust mit Pfefferaromen & confierte Keule
„Crunchy“-Artischocken | cremige Zitrone | Muckefuck
€ 49,-

Alter Gouda – Panna Cotta

Radicchio wie Kimchi angesetzt & entsaftet | Granny Smith
€ 24,-

Nussbutter - Eiscreme

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

Kokos

Halbefroren | Meringe | Sanddorn & Birne
€ 26,-

Süßer Abschluss

9-Gänge Tasting Menü € 145,-

(Bestellannahme bis 21 Uhr)

7-Gänge Tasting Menü € 121,-

(ohne Hummer & Nussbutter)

5-Gänge Tasting Menü € 98,-

(mit Gänseleber, Fjord-Forelle, Zwiebel, Stubenküken & Kokos)

DRINK'S TASTING

Weingut Hillinger (Burgenland)

Gelber Muskateller 2017

€ 9,50

Weingut Molitor (Mosel)

Riesling Blauschiefer 2017

€ 8,-

Weingut Wassmer (Baden)

Grauer Burgunder „SW“ 2017

€ 11,-

Domaine Joseph Drouhin (Burgund)

Meursault 2017

€ 11,-

Weingut Meyer-Näkel (Ahr)

us de la meng 2017

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder & Frühburgunder

€ 11,-

Weingut Rings (Pfalz)

Das Kleine Kreuz 2016

Cuvée aus Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

€ 16,-

Weingut Pfaffmann (Pfalz)

Riesling Beerenauslese Walsheimer Silberberg 2015

€ 9,50

Royal Oporto (Porto)

20 Years Tawny Port

€ 7,-

Weingut Kracher (Burgenland)

Cuvée Auslese 2017

Chardonnay & Welschriesling

€ 10,-

9-Gänge Tasting Drinks € 84,-

7-Gänge Tasting Drinks € 72,-

5-Gänge Tasting Drinks € 60,-