

Gourmetmenü

*Gänseleber
mit roter Bete und Granatapfel*

☆☆☆

*Getauchte Jacobsmuschel aus Norwegen
mit Kerbelwurzel, Papaya und Buttermilch*

☆☆☆

*Pfälzer Rotkohl
fermentiert und als Sud mit Ziegenkäse*

☆☆☆

*Bretonischer Weißer Heilbutt
mit Kürbis, Feldsalat und Hagebutte*

☆☆☆

*Wildfasan aus dem Elsaß
mit Herbsttrüffel und Schwarzwurzel*

☆☆☆

*Roquefort
mit Nashibirne und Walnuß*

☆☆☆

*Passionsfrucht
mit Salzkaramell und belgischer Schokolade*

7-Gang-Menü 125 € p.P.

6-Gang-Menü 110 € p.P.

5-Gang-Menü 95 € p.P.