

# Menü

## Amuse Bouche

\*\*\*

### Zweierlei vom Island Kabeljau

Mispel | geeister Staudensellerie | grüne Olive | Brandade

\*\*\*

### Tranche vom Wolfsbarsch

junge Erbsen | Erbsenfalafel | Rauchfisch | Sauce vin Jaune

Wir empfehlen Ihnen zu diesem Gericht 10 g Oscietra Caviar für 24€

\*\*\*

### Kleines Pot au Feu von Sot l'y Laisse & Roter Garnele

Pfifferlinge | Erbse | Spinat | geschäumter Brathähnchen Sud

\*\*\*

### Tranche vom Stockyard Gold Label Rind

Confit von der Haxe | Artischocke | Tomatenkompott | Hartkäsecreme

\*\*\*

### Confierter Himbeer-Rhabarber

Ruby Schokolade | Himbeere | Sauerampfer | Madagaskar Vanille

\*\*\*

## Petit Four

145€

Französische Käseauswahl

Affineur René Tourette aus Straßburg

Quitten Chutney | Früchtebrot

22 € | zum Teilen 28 €