



Menu Douce

298

Amuse Bouche

Delice von der Wachtel mit Fichtensproßen und leicht warmgeräucherte
Tranche vom Lachs auf einer Marinade von Waldmeister, junge Spinatblätter,
Sauerampfer

◦

Langustine Royal aromatisiert mit „rotem Kampot Pfeffer“
auf rosa Grapefruit, Olivenöl, Basilikum

◦

Chawanmushi „japanischer Eierstich“ mit einem Fond von Morcheln, Melone,
Estragon

◦

Glacierte Seezunge „(Müllerin Art)“ auf confierten Zitronen,
grüner Spargel, beurre noisette, Sauerklee

◦

Zanderwürfel und Tiefseegarnele auf einer Jus von jungen Erbsen,
Melisse und Holunderblüte, buntes Nudelblatt, Wildkräuter
(als kleinen Gang zusätzlich | 58)

oder

Pochiertes Filet vom Bison und Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochschwanz und Limonentee, Berberitzen
dazu extra serviert: Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar, Sauerrahm

◦

Ein erfrischendes Dessert von
Rhabarber, Heidelbeeren und Rosmarin

Friandises

◦◦◦

Menu Douce ohne Langustine Royale und Chawanmushi | 225

Menu Douce ohne Chawanmushi | 278



Mit großer Freude verbinden wir unser Menu mit Ihrer Auswahl

Zu Ihrem Glas Champagner oder Winzersekt vor dem Amuses Bouches,
die besondere Auster „Huitres Noisettes d´Agon“ (Normandie), ganz pur mit Zitrone
auf Eis (drei Stück) | 18

◦

Chaud - Froid von der Gänseleber mit Sauternes Gelée,
Sauerkirschen und Topinambur, hausgebackene Brioche | 62
(an Stelle des Delice von der Wachtel Aufpreis von | 25) *

◦

Languste, Hahnenkämme von der Bresse Poularde und Sot l`y Laisses,
Krustentierjus mit Piment d´Espelette, Kopfsalatherzen, Mango | 68
(an Stelle der Langustine Royale Aufpreis von | 25) *

◦

Froschschenkel à la Provençale mit mildem, jungen Knoblauch und Petersilie | 62
(an Stelle des Bison Aufpreis von | 25) *

◦

Käse vom Wagen Affineur „Bouton d´Or“ | 39*
(an Stelle des Desserts | 25) * °°°

*Bei den mit dem Stern gekennzeichneten Preisen können Sie nach Ihrer Wahl und Gusto
das Gericht im Austausch zu dem vorgegebenen Gang ersetzen

***„dass keine Zeit die Zeit ist, welche
man braucht, um die Zeit bewusst zu leben“***

Zeit - zum Wertschätzen, um zu genießen,
die eigenen Sinne spüren, den Alltag vergessen,
Emotionen freien Lauf lassen.

Zeit – für schöne Gespräche.

Zeit - für Mut dem Herzen, der Intuition zu folgen.