EINSTIMMUNG
Pot au Feu von Miesmuscheln
Foie Gras mit Feigen-Rosmarin-Brioche
gebackene Pilz-Praline mit Trüffelcreme

LACHSFORELLE & QUITTE
geflämmtes Filet mit Sorbet und Chutney von eingelegten Quitten

ST. JACQUES
roh mariniert mit Zuckererbsencreme, Röstzwiebel,
Gelee und Schaum von der Kirschblüte

KAISERGRANAT
kurz gegrillt mit Gelbe-Rüben-Panna-Cotta und Dill-Zabaione

KALB & PERIGORD TRÜFFEL
gebackener Kopf und glaciertes Bries mit Trüffeljus und Topinambur

TAUBE – RÄUCHERAAL - ENTENLEBER
Crepinette im Maisbiskuit mit Kardamonjus und Rote-Rübe

BITTERSCHOKOLADE
süße Überraschung aus unserer Patisserie

229 € pro Person
(inkl. Aperitif, Menü & süßem Ausklang)
zzgl. Weinbegleitung: 75 € / Bierbegleitung: 42 €