

MENÜ AUS ALLER WELT

FRÜHJAHR 2016

KLEINE FRÜHLINGSGRÜSSE

GELIERTE TOMATE | SAURE RÜBCHEN | BÄRLAUCHSCHMANDKEKS
ERBSENKONFEKT MIT MORCHELGELEE UND PATA NEGRA

AMUSE BOUCHE

MAKRELE – ROH MARINIERT | MEERESFENCHELEIS | SALZIGER ALGENRAHM

UNGESTOPFTE BIO-GÄNSELEBER – MARINIERT / POCHIERT
RÄUCHERAAL UNAGI | ARIKOSEN-MISO | PONZUGELEE | SALZBUTTERBRIOCHE

ENTHÄLT MILCH, GLUTEN, NÜSSE, EIER, SCHWEFEL

GROSSER CARABINERO – ABGEFLÄMMT

BISQUE – GESCHÄUMT | EDAMAME | GRAPEFRUIT – GELB & ROSA | KRUSTENTIERESUD

ENTHÄLT KRUSTENTIERE, MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SOJA

BRETONISCHE FELSENROTBARBE – IN ARBEQUINA - OLIVENÖL SAUTIERT
WÜRZIGE MINESTRONE | BÜFFEL - MOZZARELLA | OKTOPUS & KRAKE | BASILIKUM

ENTHÄLT FISCH, WEICHTIERE, SCHALENTIERE, KRUSTENTIERE, MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SELLERIE

GEANGELTE ATLANTIK - SEEZUNGE – IN LARDO GEBRATEN

NAGE VON JAHRGANGSSARDINEN 2007 | CREME & CASSOULET VON BOHNEN | RAF – TOMATENKONFIT

ENTHÄLT FISCH, SCHALENTIERE, MILCH, SCHWEFEL

KALB AUS DER CORRÉZE – IN 2 GÄNGEN SERVIERT
KALBSCHWANZESSENZ | GELIERTER TATARCANNELLONI

RÜCKEN | KALBSBRIES | GESCHMORTES BÄCKCHENRAGOUT | STAMPFKARTOFFEL
MILDE ZWIEBELCREME | GEGRILLTER FRÜHLINGSLAUCH | BÄRLAUCH - BÉARNAISE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, SELLERIE, GLUTEN

FRUCHTIGER THAIGARTEN – SÜSS - SAUER

PINK PITAHAYA | KOKOSNUSSTEXTUREN | MARACUJA SPLIT | THAIBASILIKUMPERLEN

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, NUSS

SÜSSE VERABSCHIEDUNG

JOGHURT - MARSHMALLOW IN BEERENFOLIE
KONFEKT VON NYANGBO- SCHOKOLADE, BROMBEERE UND WHISKEY
GEEISTES „ KIR ROYAL“ TÖPFCHEN
BLAUBEEREN – MUFFIN

MENÜ

€ 115 4 GÄNGE

€ 125 5 GÄNGE

€ 135 6 GÄNGE

IN DEN MENÜFOLGEN IST JEWEILS EIN DESSERTGANG ENTHALTEN.

VEGETARISCHES MENÜ

FRÜHJAHR 2016

KLEINE FRÜHLINGSGRÜSSE

GELIERTE TOMATE | SAURE RÜBCHEN | BÄRLAUCHSCHMANDKEKS
ERBSENKONFEKT MIT MORCHELGELEE

AMUSE BOUCHE

RETTICH | KÜSTENGEWÄCHSE | SALZIGER ALGENRAHM

GRIESHEIMER SPARGEL — MODERNER SALAT

GRÜNE SPARGELEMULSION | SPARGELEIS | SPARGELSÜLZE | SPARGELSCHNEE
WIESENKRÄUTERSALAT | POCHIERTES EIGELB

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, EI

FRANKFURTER TOPINAMBUR — KLEINER Eintopf

KLARE ESSENZ | LAUWARM MARINIERTER BIRNE | FRÜHLINGSMORCHEL
TOPINAMBUR — KONFIERT, STAMPF UND PÜREE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, SOJA

SÄUERLICHES KRÄUTERRAHMKRAUT — GESCHMORT

DUNKLE APFELWEIN - KÜMMELJUS | GOLDRENETTE
RÜBCHEN IM EIGENEN SAFT GESCHMORT

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, SELLERIE

EINGELEGTE ARTISCHOCKEN — IN ZWEI GÄNGEN

KLEINE POWERADEN GEBRATEN | ARTISCHOCKENAGE | COMTÉ | GNOCCHI

GROSSE ARTISCHOCKE A LA BARIGOULE | SCHAUM VON GRÜNEN PFEFFER UND PETERSILIE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SELLERIE

ROHMILCHKÄSE — AUS DEM SUNDGAUER KÄSE KELLER

AUSWAHL GEREIFTER ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE BERNARD ANTONY

ENTHÄLT MILCH, SENF, SCHWEFEL, NÜSSE

ORIGINAL BEANS — EDELWEISS 40 %

RHABARBER SÜSS - SAUER | HESSISCHER GIN 7 | RAUKE GEEIST | RAPSSAMEN GERÖSTET

ENTHÄLT MILCH, GLUTEN, SCHWEFEL, NÜSSE

SÜSSE VERABSCHIEDUNG

JOGHURT - MARSHMALLOW IN BEERENFOLIE
KONFEKT VON NYANGBO- SCHOKOLADE, BROMBEERE UND WHISKEY
GEEISTES „KIR ROYAL“ TÖPFCHEN
BLAUBEEREN — MUFFIN

MENÜ

€ 98 4 GÄNGE

€ 110 5 GÄNGE

€ 120 6 GÄNGE

IN DEN MENÜFOLGEN IST JEWEILS EIN KÄSE ODER DESSERTGANG ENHALTEN.

VORSPEISEN

GRIESHEIMER SPARGEL — MODERNER SALAT
GRÜNE SPARGELEMULSION | SPARGELEIS | SPARGELSÜLZE | SPARGELSCHNEE
WIESENKRÄUTERSALAT | POCHIERTES EIGELB

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, EI

€ 28,00

GROSSER CARABINERO — ABGEFLÄMMT
BISQUE — GESCHÄUMT | EDAMAME | GRAPEFRUIT — GELB & ROSA | KRUSTENTIERSUD

ENTHÄLT KRUSTENTIERE, MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SOJA

€ 34,00

UNGESTOPFTE BIO-GÄNSELEBER — MARINIERT / POCHIERT
RÄUCHERAAL UNAGI | APRIKOSEN-MISO | PONZUGELEE | SALZBUTTERBRIOCHE

ENTHÄLT MILCH, GLUTEN, NÜSSE, EIER, SCHWEFEL

€ 45,00

ZWISCHENGÄNGE

FRANKFURTER TOPINAMBUR — IN TEXTUREN
KLARE ESSENZ | LAUWARM MARINIERTER BIRNE | FRÜHLINGSMORCHEL
TOPINAMBUR — KONFIERT, STAMPF UND PÜREE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, SOJA

€ 25,00

BRETONISCHE FELSENROTBARBE — IN ARBEQUINA - OLIVENÖL SAUTIERT
MINISTRONE — GEBUNDEN | BÜFFEL - MOZZARELLA | OKTOPUS & KRAKE

ENTHÄLT FISCH, WEICHTIERE, SCHALENTIERE, KRUSTENTIERE, MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SELLERIE

€ 38,00

HAUPTGÄNGE

EINGELEGTE ARTISCHOCKEN — IN ZWEI GÄNGEN
KLEINE POWERADEN GEBRATEN | ARTISCHOCKENAGE | COMTÉ | GNOCCHI

GROSSE ARTISCHOCKE A LA BARIGOULE | SCHAUM VON GRÜNEN PFEFFER UND PETERSILIE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, SELLERIE

€ 35,00

GEANGELTE ATLANTIK - SEEZUNGE — IN LARDO GEBRATEN
NAGE VON JAHRGANGSSARDINEN 2007 | CREME & CASSOULET VON BOHNEN | RAF — TOMATENKONFIT

ENTHÄLT FISCH, SCHALENTIERE, MILCH, SCHWEFEL

€ 45,00

KALB AUS DER CORRÉZE — IN 2 GÄNGEN SERVIERT
KALBSCHWANZESSENZ | GELIERTER TATARCANNELLONI

RÜCKEN | KALBSBRIES | GESCHMORTES BÄCKCHENRAGOUT | STAMPFKARTOFFEL
MILDE ZWIEBELCREME | GEGRILLTER FRÜHLINGSLAUCH | BÄRLAUCH - BÉARNAISE

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, SELLERIE, GLUTEN

€ 54,00

DESSERT UND KÄSE

FRUCHTIGER THAIGARTEN – SÜSS - SAUER
PINK PITAHAYA | KOKOSNUSSTEXTUREN | MARACUJA SPLIT | THAIBASILIKUMPERLEN

ENTHÄLT MILCH, GLUTEN, SCHWEFEL, NÜSSE

€ 18,00

ORIGINAL BEANS – EDELWEISS 40 %
RHABARBER | HESSISCHER GIN 7 | RAUKE GEEIST | RAPSSAMEN

ENTHÄLT MILCH, SCHWEFEL, GLUTEN, NUSS

€ 20,00

ROHMILCHKÄSE – AUS DEM SUNDGAUER KÄSE KELLER
AUSWAHL GEREIFTER ROHMILCHKÄSE VON MAÎTRE BERNARD ANTONY

ENTHÄLT MILCH, SENF, SCHWEFEL, NÜSSE

€ 25,00

DIGESTIF – DESSERT
3MAL 1 CL AUSGESUCHTE BRÄNDE VON ARNO DIRKER

€ 11,00

WEINEMPFEHLUNGEN ZU KÄSE UND DESSERT

MADEIRA
5 JAHRE ALT
HENRIQUES AND HENRIQUES

5 CL € 9,50

2000 BANYULS GRAND CRU
DOMAINE L'ÉTOILE
FRANKREICH

0,1L € 19,00

2010 MR
MOUNTAIN WINE
TELMO RODRIQUEZ
MALAGA, SPANIEN

0,1L € 13,00