

HILMAR

Aperos & Amuse-Bouche

Hausgebackenes Brot & Rohmilchbutter

Makrele aus dem Limfjord

leicht gebeizt

AKI „PURE“ Baerii, Daikon, Shiro Miso, Bergamotte & Makrelen-Dashi

Glattbutt & Calamaretti aus Saint-Guérolé

weißer Freilandspargel, gegrillter junger Lauch & Sauce vénitienne

Frühlingsmorcheln & Sot-l'y-laisse

sanft gegartes Weide-Ei, Blattpetersilie, karamellisierte Geflügelhaut & Sherry

Erfrischung

Champagner & Wiesenkräuter

Rehbock aus heimischer Jagd

*in Aromaten gebratener Rücken mit Kampot-Pfeffer,
Knollensellerie, pimonteser Haselnüsse & Sauce rouennaise*

Meyer-Zitrone

Lemon Curd, Basilikum & Baiser

Original Beans „Yuna“ Edelweiß

karamellisierte weiße Schokolade

Sud von Gariguette-Erdbeeren mit mexikanischer Vanille & Kalamansi

Pralinen & Petit Fours

Menü Komplett 175 Euro

Kaisergranat von den Färöern

auf Holzkohle gegrillt

kleine bretonische Artischocken, „les Torino“ Tomaten, Pinienkerne & Basilikum-Öl

55 Euro

Elsässer Gänseleber

mit Jus von Taubenkeulen „Périgeux“,

geschmorte Roscoff-Zwiebel, Macrona Mandeln & Kirschblütenessig

48 Euro