

HILMAR

Aperos & Amuse-Bouche

Hausgebackenes Brot & Rohmilchbutter

Taschenkrebs aus La Rochelle

éffilochée

*eingelegter lila Kohlrabi, Kapuzinerkresse &
Tomaten-Dashi mit Lauch-Öl „Kujyo Negi“*

Glattbutt & Calamaretti aus Saint-Guénolé

weißer Spargel, gegrillter junger Lauch & Sauce vénitienne

Frühlingsmorcheln & Sot-l'y-laisse

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

Erfrischung

Champagner & Wiesenkräuter

Miéral Taube & Elsässer Gänseleber

leicht über Kirschholz geräuchert

geschmorte Roscoff-Zwiebel, Trevisano Tardivo, Macrona Mandeln & Kirschblütenessig

Rhabarber

Sauerrahm, Baiser & Waldmeister

Original Beans „Udzungwa“

dunkle Schokolade aus Tansania

karamellisierte Honig-Ananas, Kokosnuss & kreolische Sauce mit Ron Zacapa XO

Pralinen & Petit Fours

Menü 175 Euro

Langoustine „Royal“ aus Loctudy

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

45 Euro

Rohmilch-Käse vom Wagen

Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

25 Euro