

## **\*SNACKS**

### **MACARON**

Garnele | Bouillabaise

### **PIE TEE**

Iberico | Paprika | Rauch

### **MILCHSCHNITTE**

Entenleber | Kakao

### **NATUR SAUERTEIG BROT**

Nussbutter | Kräuterstaub

Karotten-Five Spice-Aufstrich

## **\*AMUSE BOUCHE**

### **SCHNEEKRABBE**

Sanddorn | Ingwer

&

### **GELBFLOSSENMAKRELE**

Tom Kha Gai | Koriander | Buchenpilze

## **\*MENÜ**

### **BALFEGO THUNFISCH**

Shiso | Wasabi | Rettich | Joghurt

### **IMPERIAL KAVIAR**

Auster | Gurke | Dill

### **SEEFORRELLE**

Tomate | Jalapeno | Kapuzinerkresse

### **STÖR**

Erbse | Morchel | Beurre Blanc

### **US PRIME BEEF**

Purple Curry | Spargel | Ochsenmark

### **COMTE**

Schwarzer Knoblauch | Apfel | Sauerampfer

### **RHABARBER**

Buttermilch | Waldmeister

### **HASELNUSS**

Kaffe | Amarettini | Himbeere

## **\*PETIT FOUR**

### **PRALINE**

Erdnuss

### **FAKEAPFEL**

### **COCKTAIL PRALINE**

Limette | Kokos

### **MACARON**

Ananas | Gurke

**5 GANG** ohne Kaviar, Stör und Rhabarber

130 €

**Begleitung:** Wein 79€ Alkoholfrei 42€

**6 GANG** ohne Kaviar und Rhabarber

159 €

**Begleitung:** Wein 89€ Alkoholfrei 49€

**8 Gang** 189 €

**Begleitung:** Wein 109€ Alkoholfrei 59€

Sonntagmittag servieren wir das Menü auch  
in 3 oder 4 Gängen.

## **\*WEINBEGLEITUNG**

**2023 Sancerre, Le Chêne du Roy**

Patrick Girault, Loire

**Champagne Grand Cru, Reserve**

Michel Arnould & Fils

**2021 Saint-Romain La Périère**

Jean-Marc Pillot, Burgund

**2011 Weißburgunder Römerberg**

Poss, Nahe

**2013 AN**

Anima Negra, Mallorca

**1999 Torcolato**

Maculan, Venetien

**2015 Berncasteler Doctor, Riesling Auslese**

Dr. Thanisch, Mosel

**2012 Banyuls Grand Cru**

Cave l'Etoile, Banyuls

## **\*ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG**

**Shiso & Apfel**

**Tomate - Chili**

**Erbse & Limette**

**Johannisbeere - schwarzer Tee - Yuzu**

**Sauerampferlimonade**

**Rhabarber & Zitrone**

**Himbeeressenz**