

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|--|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries in Trüffeljus | 40 |
| * Sautierte Languste mit Kürbis-Chutney
und Hummersoße | 60 |
| * Lauchpürée mit Geflügel-Velouté
und weißen Trüffel aus ALBA | 70 |

Herbstmenü

Terrine von Steinbutt und Langusten
mit Kaviar-Creme-fraiche

*

Rinderfilet in Trüffeljus
mit Petersilienwurzeln

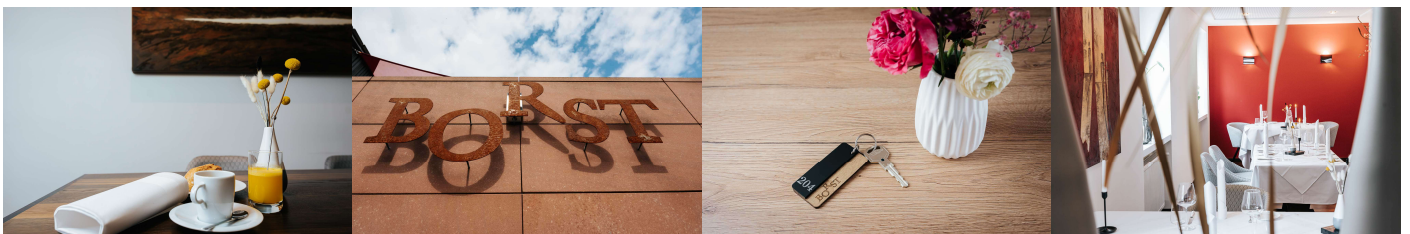
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Valrhona-Praliné-Parfait
mit Heidelbeeren

Menü als 3-Gang	86
Menü als 4-Gang	98

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann!



Menü

Gänseleberterriner mit Sauternes-Gelee,
Feigen-Confit, Haselnuss-Vinaigrette und altem Balsamico

*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl
in Champagnersoße
(+ weiße ALBA-Trüffel + 30)

*

Portugiesischer St. Petersfisch
mit Madrascurry gebraten auf Cous-Cous in Kokossoße

*

Passionsfruchtsorbet
mit Sekt-Granitée

*

Limousin-Lammrücken
mit Bohnenpüree und karamelierten Perlzwiebeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kastanien-Mousse
mit Tahiti-Vanille-Eis und Gewürztraminer-Schaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

