

APERITIFEMPFEHLUNG

PAMPELLE SPRITZ

Korsische Blutorangenlikör, Crémant, Soda, Rosmarin 0,2l
10

CRÉMANT DE LOIRE LOUIS DESPAS

Loire, Frankreich 0,1l
9

MERMAID-PINK-GIN-TONIC

Goldberg-Tonic Water | Limette | Rosmarin
11

BITTER-GRAPEFRUIT-SPRITZ ALKOHOLFREI

Goldberg-Tonic Water | Orange
7

MENÜ

GEBEIZTER IKARIMI „NORI“-FJORDLACHS
Pflücksalat mit Holunder-Limettenvinaigrette
Reibepätzchen, Kräutercreme | Apfel & Radieschen
19

GETRÜFFELTE MARONENSCHAUMSUPPE
Amarena-Ravioli & Madeira
10

BARBARIE ENTENBRUST | LÉON DUPON
Topinambur-Püree | Bunte Wurzelgemüse
Madeira-Cassis-Reduktion
32

VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE
Spekulatius-Crumble Passionsfrucht | Walnusseis
12

3-Gang Menü mit Maronenschaumsuppe 50

3-Gang Menü mit Ikarimi Lachst 58

4-Gang Menü 67

VORSPEISEN

ARGENTINISCHE ROTGARNELE | WILDFANG-5 STÜCK
Pernod-Chili-Sud | Ofentomaten | Estragon
16

GEBEIZTER SCHWARZER HEILBUTT
Sellerie | Spinat-Gurken-Sud | Sanddorn | Kaviar
17

CARPACCIO CIPRIANI
Amalfi-Parmesan-Mayo | Rucolasalat | Kampot-Pfeffer | Kalamata-Oliven
18

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Kürbis-Chutney | Orangen-Estragon-Sauce | Portwein-Feige |
Fermentierte Walnuss
15

HAUPTSPEISEN

HIRSCHKALBSRÜCKEN | JOSEF MEIER-BAYERN
Selleriepüree | Wirsingrolle | Schokoladen-Cassis-Jus | Schwarze Walnuss
39

RINDERFILET BLACK ANGUS 220g
junges Gemüse | Kartoffel-Millefeuille | Trüffelschaum
39

MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME IN IBERISCHER-SCHINKENMANTEL
Getrüffelte Kartoffelpüree | Ratatouille-Gemüse
Zitronen-Thymiansauce
34

EDELFISCHVARIATION
Kabeljau-Lions | Fjord-Saibling & Wildfang-Garnele
Kartoffelpüree | Junge Spinat | Hummerschaum
37

RAVIOLO
Artichoke | Getrockneten Tomate | Ricotta | Pinienkerne
Tomaten-Sugo | Walnuss-Rucola-Pesto | Parmesanschaum
25

DESSERT

HASSELNUSS-CRÈME BRÛLÉE
Cookie-Crumble | Kirschsorbet
9