

Vorspeisen

Auster Gillaudeau Nr. 3 „en tranches“ und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 15 pro Stück

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit Imperial Gold Kaviar (20g.) auf Kartoffelrösti € 92

In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie, auf Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 72

Fisch

Langoustines „Royal“ aus Loctudy mit Mango „Par Avion“ und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ €105

Sanft gegrillter Steinbutt aus La Rochelle mit Wassermelone in Strauchtomaten-Fumet, schwarzem Pfeffer und Basilikum € 92

Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau“ und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 125

St. Jakobsmuscheln aus Dieppe auf cremiger Topinambur mit Jus de Poularde und weißem Trüffel aus Alba (6 Gramm) € 155

Fleisch und Geflügel

Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Pistazie, gefüllter Polenta , geschmortem Sellerie und Kumquat-Wacholder-Jus € 87

Suprême von der Wachtel aus den Vogesen und gegrillte Entenleber mit Himbeere, Haselnuss und schwarzem Trüffel € 89

Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Pfifferlingen, Petersilien-Jus, Vin Jaune und schwarzem Wintertrüffel aus dem Périgord € 98

Wagyu Roastbeef „Kagoshima A5“ mit Gänseleber und Périgord-Trüffel in zwei Gängen serviert € 145

1. Ochsenchwanzessenz mit sanft pochierten Scheiben von Wagyu und Gänseleber, aromatisiert mit Périgord-Trüffel

2. Wagyu-Roastbeef und Gänseleber gegrillt mit jungem Lauch und lauwarmer Marinade von gereifter Soja-Sauce, Sesam und Nuss-Butter

Desserts & feine Pâtisserie

Délice vom Apfel „Eifler Rambur“ und Marcona-Mandel mit Sabayone von altem Calvaços und Rahmeis von Gewürz-Apfel € 32

Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja –Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 32

Topfen-Soufflé „Exotique“ mit Mango, Kokos und Ananas in kreolischem Gewürzsud (Zubereitungszeit ca. 30 min) € 32

Geeister Kaffee Arabica „Sonora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 22

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl von Maître Affineur Waltmann € 32