

Vorspeisen

Auster Gillaudeau Nr. 2 „en tranches“ und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 17 pro Stück

Ganzer Hummer aus Saint Malo in 2 Gängen serviert € 168

1. kleiner Eintopf mit Bohnen, eingelegtem Chicorée, Endivie, Birne und Lauchöl

2. in Nussbutter sautiert mit weißem Spargel, jungen Erbsen, Kopfsalat und Nage von Brunnenkresse mit Vin Jaune

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25- Caviar „Selection Sonnora“ (20g.) auf knusprigem Kartoffelrösti € 110

In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie, Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 89

Sauté von Froschschenkeln und Poularden-Jus mit Liebstöckel-Velouté, marinierten Gartenkräutern und Melange von Pfifferlingen und kleinen Zwiebeln € 89

Fisch und Krustentiere

Gegrillte Langoustines „Royales“ mit Mango „Par Avion“, Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ und frischer Buddha's Hand € 138

Tranche vom Steinbutt aus Loctudy mit gereifter Avocado, Orange und Zitronenthymian-Aufguss € 120

Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau Nr. 2“ und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 145

Fleisch

Wagyu Filet „Kagoshima A5“ in 2 Gängen serviert € 158

1. kurz gegrillt mit grünem Spargel, jungem Lauch und Vinaigrette von gereifter Soja-Sauce, Sesam und Nussbutter

2. mit weißem Spargel, sautierten Pfifferlingen, Mandel-Korinthen-Emulsion und gegrilltem Lauch

Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt, auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise € 98

Kalbsherzbries „kross gebraten“ mit Zunge, Backe, Ferkelfüsschen, geschmortem Sellerie und Schmor-Sauce mit Sherry-Essig „Pedro Ximenes“ aromatisiert € 98

Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Foie Gras und frischen Mispeln, Lardo, Pistazie und reduzierter Wild-Sauce mit Argan-Öl und Wacholder € 95

Desserts und Käse

Baba au Rhum „Cadenhead's 20 y“ mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 45

Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja -Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 38

Marinierte Mara de Bois-Erdbeeren und Fromage Frais „ Chèvre“ mit Sabayone von Basilikum und altem Marsala „Superiore Riserva“ € 45

Geeister Kaffee Arabica „Sonnora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 26

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen „Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“ € 42