

## Vorspeisen

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

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

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

*St. Jakobsmuschel aus Dieppe in zwei Gängen serviert € 98*

*1. Roh marinierte Jakobsmuschel „ en rayure“ mit Kohlrabi, Estragon-Öl und Limone*

*2. Jakobsmuschel „Chaud-Froid“ und Gänseleber „Cru“ mit altem Balsamico „Extravecchio 50 anni“, Pinienkernen und Schnittlauch-Olivenöl-Marinade*

## Fisch

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

*Bretonischer Steinbutt und Bouchot-Muscheln „Mont St. Michel“ mit Gewürz-Fenchel, Pastis und iranischem Safran € 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

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

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

*Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Champignons, 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 Calvados 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*

*Erfrischende Monreal-Clementine mit Sternanis aromatisiert „Miniature“ € 22*

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