

Menü

I.

Gaspacho Andaluz

gebratene bretonische Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

II.

Kingfisch

Daikon, Ponzu, Miso, Erdnuss

III.

Miéral Taube Supreme

gebratene Entenleber, Topinambur, Morcheln, Sanddorn

IV.

Felsenoktopus aus der Bretagne

Chorizo, Sudachi, Gemüse

V.

Surf & Turf

Angus Rinderfilet, Kaisergranat, Gnocchi

VI.

Savarin von Zitrusfrüchten

Kokossorbet, Szechuanblüte

3 Gang-Menü mit Suppe 65 Euro

3 Gang-Menü mit Vorspeise (II – IV) 70 Euro

Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü mit Suppe und Vorspeise (II – IV) 72 Euro

4 Gang Menü ohne Suppe 80 Euro

Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü mit Suppe 100 Euro

5 Gang Menü ohne Suppe 105 Euro

Weinbegleitung 30 Euro

6 Gang Menü 120 Euro

Weinbegleitung 36 Euro

Veganes Menü

Gazpacho Andaluz
Brunnenkresse

Polentaschnitte
mit Blattspinat und Pistazien

Kirschsorbet
Erdbeeren, Champagner, Holunder

3 Gang Menü 42 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

Vorspeisen

Sommersalatsalat

Blattsalat, Rohkostsalat, Tomate, Melone	9 Euro
- mit rosa gebratener Barbarie Entenbrust	18 Euro
- mit gegrilltem Bio-Ziegenkäse	17 Euro

Gazpacho Andaluz	8 Euro
mit gebratene Jakobsmuschel, Orangencaramel	18 Euro

Miéral Taubenbrust Supreme	
gebratene Entenleber, Topinambur, Morchel, Sanddorn	25 Euro

Kingfish	
Daikon Rettich, Ponzu, Miso und Erdnusscreme	20 Euro

Bretonischer Felsenoktopus	
Chorizo, Sudachi, Gemüse, Fenchel	22 Euro
- als Hauptgang	38 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Hauptgänge

Filet von Dorade Royal auf der Haut gebraten, Pfifferling-Graupen-Risotto Krustentierschaum	32 Euro
Elsässer Barbarie Entenbrust gegrillter Chicorée, Topinambur Püree, Buchenrauch, Honig	34 Euro
Angus Rinderfilet Surf & Turf Kaisergranat, Gnocchi	42 Euro
Iberico Schweine Rücken Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Aioli	32 Euro

DESSERT

Zitrusfrüchte Savarin Kokossorbet, Szechuanblüte	12 Euro
RIESEN-Praline Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Früchte, Chai	12 Euro
Affogato Espresso, Chai-Rahm-Eis	8 Euro
Tonkabohnen Crème Brûlée	8 Euro

Erläuterungen

Ponzu:

Ist eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Ist eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Daikon Rettich:

Oder auch Winterrettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien

Sudachi:

Ist eine runde, grüne und kleine Zitrusfrucht aus Japan.