



Menu Douce

298

Amuse Bouche

Delice von der Wachtel mit Fichtensproßen und leicht warmgeräucherte
Tranche vom Lachs auf einer Marinade von Waldmeister, junge Spinatblätter,
Sauerampfer

◦

Langustine Royal aromatisiert mit „rotem Kampot Pfeffer“
auf rosa Grapefruit, Olivenöl, Basilikum

◦

Chawanmushi „japanischer Eierstich“ mit einem Fond von Morcheln, Melone,
Estragon

◦

Glacierte Seezunge „(Müllerin Art)“ auf confierten Zitronen,
grüner Spargel, beurre noisette, Sauerklee

◦

Zanderwürfel und Tiefseegarnele auf einer Jus von jungen Erbsen,
Melisse und Holunderblüte, buntes Nudelblatt, Wildkräuter
(als kleinen Gang zusätzlich | 58)

oder

Pochiertes Filet vom Bison und Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochschwanz und Limonentee, Berberitzen
dazu extra serviert: Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar, Sauerrahm

◦

Ein erfrischendes Dessert von
Rhabarber, Heidelbeeren und Rosmarin

Friandises

◦◦◦

Menu Douce ohne Langustine Royale und Chawanmushi | 225

Menu Douce ohne Chawanmushi | 278



Mit großer Freude verbinden wir unser Menu mit Ihrer Auswahl

Zu Ihrem Glas Champagner oder Winzersekt vor dem Amuses Bouches,
die besondere Auster „Huitres Noisettes d'Agon“ (Normandie), ganz pur mit Zitrone
auf Eis (drei Stück) | 18

°

Chaud - Froid von der Gänseleber mit Sauternes Gelée,
Sauerkirschen und Topinambur, hausgebackene Brioche | 62
(an Stelle des Delice von der Wachtel Aufpreis von | 25) *

°

Languste, Hahnenkämme von der Bresse Poularde und Sot l`y Laisses,
Krustentierjus mit Piment d'Espelette, Kopfsalatherzen, Mango | 68
(an Stelle der Langustine Royale Aufpreis von | 25) *

°

Froschschenkel à la Provençale mit mildem, jungen Knoblauch und Petersilie | 62
(an Stelle des Bison Aufpreis von | 25) *

°

Käse vom Wagen Affineur „Bouton d'Or“ | 39*
(an Stelle des Desserts | 25) * °°°

*Bei den mit dem Stern gekennzeichneten Preisen können Sie nach Ihrer Wahl und Gusto
das Gericht im Austausch zu dem vorgegebenen Gang ersetzen

***„dass keine Zeit die Zeit ist, welche
man braucht, um die Zeit bewusst zu leben“***

Zeit - zum Wertschätzen, um zu genießen,
die eigenen Sinne spüren, den Alltag vergessen,
Emotionen freien Lauf lassen.

Zeit – für schöne Gespräche.

Zeit - für Mut dem Herzen, der Intuition zu folgen.