

Klassiker · Classics

- 36,- Kalbskopfpraline / Langoustines / Linsensalat / Krustentier Vinaigrette
Praliné of clav's head / Langoustines / Lentils salad / Crustacean vinaigrette
- 42,- Roh marinierte Gänseleberscheiben / Grenaille Kartoffeln in Eigelbvinaigrette / Speck / Trüffel
Goose liver slices raw marinated / Grenaille potatoes yolk vinaigrette / Bacon / Truffles
- 45,- Kaltwasser Languste / süß-saurer Rettich / Kräutersalat
Cold water langouste / Sweet sour radish / Herbs salad
- 25,- Fregola Sarda / geschmorte Artischocken / Bottarga
Fregola Sarda / Braised artichokes / Bottarga
- 62,- Gebratener Steinbutt / Austern Bernaise / Kartoffelkrapfen / kleine Gemüse
Braised turbot / Oyster Bernaise / Potato doughnut / Small vegetables
- 42,- Blanquette vom Kaninchen / Weißwein / Oliven
Blanquette of rabbit / White wine / Olives
- 52,- Rücken vom Limousin Lamm / feines Bohnen-Cassoulet / grober Senf /
Zitrone / kleines Lammnavarin
Saddle of Limousin lamb / Fine bean cassoulet / Grounded mustard / Lemon / Lamb navarin
- 20,- Crème brûlée von weißer Schokolade / Tonkabohne / exotisches Früchtekompott
Crème brûlée of white chocolate / Tonka bean / Exotic fruit compote
- 7,- Eis / Sorbet – Vanille / Himbeere / Limone
Ice cream / Sorbet – Vanilla / Raspberry / Lemon
je / each
- 20,- Rohmilchkäse / Raw milk cheese

Die Europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, daß wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene informieren. Sprechen Sie uns bitte an.

EU Food Information Regulation provides that we inform you on any allergens contained in our dishes.

Do not hesitate to ask us.

Modern · Modern

_____	_____	_____	Gänseleber / geräucherter Aal / Apfelessig <i>Goose liver / Smoked eel / Apple vinegar</i>
_____	_____	_____	Tatar / Austern Tempura / fermentierter Pfeffer / Austerncreme <i>Beef tatar / Oyster tempura / Fermented pepper / Oyster creme</i>
_____	_____	_____	Flusskrebse / Tartelettes mit Zitrusfrüchten / Bisque <i>Crayfish / Tartelettes with citrus fruits / Bisque</i>
_____	_____	_____	King Lachs / Kimchi / eingelegte Nashi / marinierter Rettich <i>King salmon / Kimchi / Pickled Nashi / marinated radish</i>
_____	_____	_____	Toothfish / chinesische Bouillon / Hong Kong XO <i>Toothfish / Chinese bouillon / Hong Kong XO</i>
_____	_____	_____	Trüffel / Miso gebeiztes Eigelb / Topinambur <i>Truffles / Miso marinated yolk / Topinambur</i>
_____	_____	_____	BBQ Poularde / Maisbrot / Popcorn <i>BBQ poularde / Cornbread / Popcorn</i>
_____	_____	_____	Schulterstück Wagyu / gefüllte Zwiebel / grüner Spargel in Koji <i>Soulder of Wagyu / Filled onion / Green asparagus with koji</i>
_____	_____	_____	Ziegenfrischkäse / geschmorte Birne / Nussbutter / Veilchen <i>Goat's cream cheese / Braised pear / Nutbutter / Violets</i> oder / or Rohmilchkäse / <i>Raw milk cheese</i>
_____	_____	_____	Rote Bete / Schokolade / Himbeere <i>Beetroots / Chocolate / Raspberry</i>

95,- 125,- 149,- **Menu**

50,- 70,- 95,- **Weinbegleitung · Wine accompaniment**

Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, das Menü nur abgestimmt zu bestellen.

Our dishes are subject to change based on the availability of produce. To ensure a smooth service we ask that your table's menu choices are identical.