

# die große GAUMENPARTY

- Tatar mit grünem Wacholder & Preiselbeere
- Ostseeaal mit Anisbaiser
- Warm geräucherte Bachforelle mit Beeren-Dashi
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème
  
- Thunfisch mit Tomaten-Dashi, Meerrettich & Mandarin Kaviar
  
- Carabinero & Herzmuscheln mit Meerfenchel in Krustentier-Ingwertee
  
- Petersfisch mit Auster & Emulsion von Kräutern und jodigem Meerwasser
  
- Cordon bleu von Kalbsbries & Gänseleber mit weißem Alba-Trüffel
  
- Geschmorte Rinderrippe & rosa Rücken vom Wagyu mit gegrilltem Kürbis
  
- Mango mit Olivenöl, Avocado & Koriander
  
- „Blätterwald“ – Buchweizen, Holunder & Conference Birne
  
- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 185,00 // Weinbegleitung EUR 118,00

# die kleine AROMENBEHANDLUNG

- Tatar mit grünem Wacholder & Preiselbeere
- Ostseeaal mit Anisbaiser
- Warm geräucherte Bachforelle mit Beeren-Dashi
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème
  
- Pochierte Gillardeau Auster mit grünen Erbsen & geröstetem Zwiebelsaft
  
- Steinbutt in Vin Jaune mit glacierten Pfifferlinge & Nussbutter
  
- Rehrücken in Mole-Wildjus mit Pistaziencrème & gepfeffertem Quittenkompott
  
- Mango mit Olivenöl, Avocado & Koriander
- Schokoladen-Kaffeeganache mit Haselnuss, Blaubeeren & Lavendel
- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 145,00 // Weinbegleitung EUR 89,00

Zusätzlich Rohmilchkäse von Maître Antony aus Vieux Ferrette EUR 27,00