

Karamalisierte Zwiebel · Apfel · Schnittlauch 210

Bonito · Merengue · Kürbis

Rote Bete · Sardine · Ingwer

Spinat croustillant · Navette · Liebstöckel

Cannelé · Meeräsche · Grapefruit

Champignons · Shiitake · PX-vinaigrette

SOUS BOIS Steinpilz · Haselnuss · Guanciale

ENCRE Seppioline · Koshihikari · Bouquet Crevetten

PETIT BATEAU Rotbarbe · Sepia · Schwarze Olive

FORÊT Hirsch · Beeren · Wacholder

FIGUIER Feige · Himbeere · Limette

Zusätzlich können Sie Ihr Menü mit diesen Spezialitäten erweitern:

ORELLIER DE LA BELLE AURORE · Wildpâté en croûte 42

GALETTE Taschenkrebs · Kaisergranat · Fingerlime 54

LOIRE Froschschenkel · Steinpilze · Sauce Paloise 46

PITHIVIERS Wildente · Entenleber · Fasan 84

CHASSE Feldhase à la Royale 84

WEINBEGLEITUNG

Glasweise

Ab 150

RARITÄTEN AUS UNSEREM WEINKELLER

0,1l

2020	Meursault 'Vireuils', Jean-Marc Roulot, Burgund, Frankreich	50
2015	Barbaresco 'Crichet Paje', Luca Roagna, Piemont, Italien	250
2002	Riesling Eiswein 'Graacher Himmelreich', J.J. Prüm, Mosel, Deutschland	100
2018	Échézeaux, Domaine de la Romanée Conti, Burgund	300

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKEBEGLEITUNG

Glasweise

Ab 100

Ausgewählt von unserem Bar- und Sommelier-Team

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Serviceteam.