

---

## MÄRZ 2026

---

### BIENVENUE ...

#### Räucheraal-Churro

Süßer Zitrusfrucht-Schnee, Gochujang & Koriander

#### Gillardeau Auster

Thai-Mango, Safran & Minze

#### Macaron „Ciel & Terre“

Blutwurst, Golden Delicious & Hohenhauser Kartoffel

#### Unser tägliches Brot

Hohenhauser Ruchbrot & Laugen-Hefezopf  
Salzbutter aus der Carmarque & Vadouvan-Hüttenkäse

### PROLOGUE

#### Kalbskopf & Le Puy Linsen

Desietra Imperial-Kaviar, Meerrettich & Feldsalat  
Liliput-Kapern, Wachtelei & Liebstöckel

|         |                                        |     |
|---------|----------------------------------------|-----|
| 6 Gänge |                                        | 170 |
| 5 Gänge | ohne Epoisses A.O.C.                   | 160 |
| 4 Gänge | ohne Epoisses A.O.C. & Atlantik-Hummer | 150 |

---

## MENÜ » VENTÔSE «

---

### Schwertfisch „Tiradito“

Blutorange, Seetang & Georgsenf

### \* Atlantik-Hummer & Gänsestopfleber

Tom-Kha-Aromen, Bittersalate & Bucheckern

### Soufflierter Winterkabeljau

Beurre rouge, Blumenkohl & Altefelder Haselnuss

### Hessisches Wagyu-Rind

- in zwei Gängen serviert -

Denver Cut vom Binchotan-Grill & braisierter Bug

Kohlrabi, weiße Zwiebel & Schwarzkümmel

### \* Leicht geschmolzener Epoisses A.O.C.

Verjus, Topinambur & „Röstkayser“-Kaffee

### Texturen von der Felchlin-Schokolade

Tonkabohne, Cassis & Wintertrüffel

## EPILOGUE

### Laurent Perrier „La Cuvée Rosé“

Kiwi, Yuzu-Kosho & Dill

## ... À BIENTÔT

### Lauwarmer Gugelhupf

Japanischer Whiskey, Tahiti-Vanille & Eier vom Nordhof Willershausen

### Auswahl handgefertigter Petits fours & Mignardises

von Pâtissière Astrid Williams

Alexander Mayer | Chef de Cuisine

mit Fabian Müller | Johannes Benz | Astrid Williams | Yvo Struckmeyer | Alexander Nigoroshin