
MENÜ

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

» 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 Patissière Astrid Williams