

Á LA CARTE : SPEISENAUSWAHL

- **GÄNSELEBER** roh mariniert
Guanaja – Zartbitterschokolade : Banyulsgelee : Koriandermus 46 Euro
- **SPAGHETTI** vom Tafelspitzsud á la Carbonnara
d'Aquitainekaviar (15 Gramm) 70 Euro
- **KALBSKOPF** geröstet
Petersilien – Meerrettichvinaigrette : Knollensellerie : Kapernaioli 40 Euro
- **MASCARPONERAVIOLI** marmoriert
Périgordtrüffel : weisse Strauchtomatensauce 30 Euro
- **LANGOUSTINENVELOUTÉ**
mit Artischocken und Koriander 28 Euro
- **FELSENROTBARBE** aus der Bretagne
Gillardeau – Auster : Curry : Apfel – Gurkensalat : Basmatireis 60 Euro
- **SEEZUNGE** aus der Bretagne
im Ganzen gebraten : Palourdemuschelkompott : Steinpilze
68 Euro pro Person
[für zwei Personen – in zwei Gängen serviert]

Á LA CARTE : SPEISENAUSWAHL

- **WEIDELAMM** aus der Müritz - Region
Bockshornklee und Fenchelsamen : sphärische Oliven : Lammtee 56 Euro

- **PERLUHN** aus der Bresse
Artischocken – Gemüsecausoulet und Steinpilze
68 Euro pro Person
[für zwei Personen – in zwei Gängen serviert]

- **KÄSEDEGUSTATION** von Rohmilchkäsen
aus dem Sundgauer Käs - Kaller 26 Euro

- **ARMER RITTER** karamellisiert
Whisky – Eiscrème : kaltgerührte Preiselbeeren : Apfelschaum 24 Euro

- **SCHOKOLADENSOUFFLÉ** von Zartbitterschokolade
Kokosschaum : glasierte Banane : Kurkuma - Eiscrème 28 Euro
[etwa 30 Minuten Zubereitungszeit]

- **NASCHWERK**
Inszenierung in süßen kleinen Szenen 42 Euro