

## MENÜ WINTER 2010

---

BRACHFELD [Steinpilze : Haselnussmilch : Esspapier]  
ZARENFRÜHSTÜCK [Tatar : Wodka : Kaviar]  
ROLLMOPS [Sardine : Ochsenmark : Feldsalat]  
KALBSKOPF [Königsberger Art : Bachkrebse á la Nage]  
KRAUT UND RÜBEN [geräucherter Hüttenkäse ]  
SHRIMPSSALAT [Seeigelcrème : Chicorée : Madras Curry]  
GÄNSELEBER [Popcornschaum : gestockter Poulardensaft]  
SÜSSWASSER [Donaulachs : Rote Beete : Maronen Cous Cous]  
SALZWASSER [Schwertmuschel : Meerrettich – Apfeljus]  
AAL [Himbeerstreusel : Rosenkohlpüree]  
KALBSBRIES [Misocrème : Schwarzwurzeln ]  
LANDEI [Jabugo Bellota Schinkensaft : Nussbutter : Albatrüffel]  
WILDENTE [Sesamcrème : Spitzkohl]  
HASE IM PFEFFER [geschmorter Sellerie : Datteln]  
VACHERIN MONT D'OR [Kartoffelschaum : Pumpernickel]  
BUTTERKEKS [Tamarillo : Kaffee : Kekseis]  
DÖRROBST [Renettenlimonade : Muskatnusseis]  
HOKAIDOKÜRBIS [Joghurt : Kreuzkümmel]  
METEORID [Grapefruit : gestockte Hefecrème : Sake]  
SCHAUMKUSS [Mandarine : Pistazie]  
TRÜFFEL [aus dem Périgord : Manjari]  
PIÑA COLADA  
MAGNUM [Vendôme am Stil]

MENÜ 245 Euro

WEIN 110 Euro