Menü „Partition“

„Herbst“

„Eine Hommage an unsere Heimat“

Rote-Bete-Blüte

Mousseline. Cremiges Eigelb mit Käse, Meerrettich, Fleischjus
Krapfen. Geflügelinnereien und Foie gras, Pilze, Trüffel
Gebradeldi. Biebel, Schalotte und Hechtrogen
Dolines. Saiblingstatar mit Dill, Forellenkaviar, Apfel

Dampfnudel von Oma Gabi
Schnecken in einer Blanquette aus geräuchertem Lauch und gelben Zwiebeln

Rustikales Brot und Butter von Jersey-Kühen

« Sammlung der Natur »

Reh
Auster, Kaviar aus Aquitanien
Chili und Ingwer aus der Region, Algen
Cremige Meeresvinaigrette mit Ingwer

Jakobsmuschel und Foie gras
Topinambur, orange condiment
Albufera, Sauce Béarnaise

Petersfisch und Seeohr
Geräucherte Rinderzunge als Pastrami und Senfkörner
Jus von geröstetem Fisch

Seesaibling
Schonend in aromatisiertem Öl confiert
Feigen-Bottarga-Condiment, geräucherte Brandade
Beurre blanc

Elsässische Tortellini
Fasan und Sardellen, Pot-au-feu-Gemüse und Trüffel, Brühe

Taube
Brust am Drehspieß gebraten und knusprig gebratene Keule
Wacholder-Condiment, Steinpilze, Knoblauchcreme und Kürbis Schwarzer Knoblauch-Jus, Kastanienmilch

« Ruhe der Sinne »

Schokolade
« En choux »
Schokoladenüberzug, Schokoladensorbet, Datteln, Trüffel

Hanf-Madeleine. Kalamata-Oliven, Zitrusfrüchte
Cannelé aus Bordeaux. Mit Obstbrand flambiert
Kräutereis. Pflanzenöl

160 euros