HERBST 2025

AUFTAKT

GEBACKENER WASABICROUTON
AMALFI-ZITRONENCREME
& GELBE BETE

KLEINES TOMATENBAGUETTE
& GARTENKRESSE

SHISOBLATT-TEMPURA
& AVOCADO

KNUSPRIGE WAFFELBLUME
ARTISCHOCKEN-PANNA COTTA
& BLUMENKOHLCOUSCOUS

Restaurant Vendôme Dennis Kuckuck

7 GANG DEGUSTATION	285 EUR
5 GANG DEGUSTATION	250 EUR

ohne Parmesankissen und Vacherin

5GANG/7GANG IN EUR	
ALKOHOLFREI	90/120
WEINBEGLEITUNG	135/175
PREMIUM WEINBEGLEITUNG	250/290

DESSERT & SÜSSER ABSCHLUSS

VON LARISSA METZ

CHEF PATISSIÈRE DES JAHRES

2025 DER FEINSCHMECKER
2024/2025 FAZ LIEBLINGE DES JAHRES

VEGETARISCHES MENÜ

-BEET TATAR-
gepickelte rote Bete
& Meerrettich-Kokos-Schaum
Gurkenrelish : Postelein

GETRÜFFELTES PARMESANKISSEN
Sojabohnen : Poverade : gegrillter Porree
geräucherte Topinamburvinaigrette

STEINPILZ CHAWANMUSHI
Tonburi-Tatar : geräucherte Steinpilzbouillon
Blätterteig-Fleuron

RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI
Mimolette-Champagnersauce

MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

WEISSER PIEMONTESER TRÜFFEL & LANDEI IM NUDELBLATT
kleine Pfifferlinge : Spinatsauce : Nussbutter

VACHERIN MONT D'OR
weißer Piemonteser Trüffel & Walnuss
Laugen-Plunderteigkissen

-CRÊPE SUZETTE-
Grand Marnier Parfait : Haselnusscremeux
confierte Schwarzwurzel : MAGIC Grapefruit