HERBST 2025

AUFTAKT

KLEINES TOMATENBAGUETTE
& JABUGO BELLOTA

BALFEGÓ THUNFISCHBAUCH
& GERÖSTETES TRÜFFELBROT

BEEFTATAR UND GELIERTE BOUILLON
& IMPERIALKAVIAR

KNUSPRIGE WAFFELBLUME
SEEIGELFLAN & RADIESCHEN

Restaurant Vendôme
Dennis Kuckuck

7 GANG DEGUSTATION	300 EUR
5 GANG DEGUSTATION	255 EUR

ohne Kalbshirn 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

MENÜ

LECHTAL LACHSFORELLE
–WARM GERÄUCHERT–
Leche de Tigre Vinaigrette : Saiblingskaviar
Meerrettich–Kokosschaum : Melonenrettich

UNSERE EMPFEHLUNG ALS EXTRAGANG ZU 58€ PRO PERSON

IMPERIALKAVIAR
Kartoffel–Buchweizenmadeleine
Schwertmuschelcarpaccio : Sauermilch

LANGOUSTINE ROYALE
gebundene Krustentier–Minestrone
gegrillte französische Kys Auster & Fenchel

BRETONISCHER LOUP DE MER
–LEINENFANG–
St.Michelle Muscheln & Safran Rouille Beignet
Salzzitronen–Steinpilzbouillon
Finest Harvest Lachskaviar

KALBSHIRN „WIENER ART“
getrüffeltes Selleriepüree : krause Petersilie
kaltgerührte Preiselbeeren
Kalbsschultersaft & Kapern

MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

MÜNSTERLÄNDER HASENRÜCKEN
Rosenkohl in Aalschmalz & Sanddorn
Sauce Rouennaise : kleine Pfifferlinge

ODER

BESONDERE EMPFEHLUNG ZU 58€ PRO PERSON

HOKKAIDO WAGYU RIND
gegrillter Porree & Ochsenmark
gezupfte Ochsenschulter
confierte Portobello Pilze

VACHERIN MONT D‘OR
weißer Piemonteser Trüffel & Walnuss
Laugen–Plunderteigkissen

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