

AUFTAKT

KLEINES TOMATENBAGUETTE
& JABUGO BELLOTA

BEEFTATAR UND GELIERTE BOUILLON
& IMPERIALKAVIAR

GETRÜFFELTER WALDORFSALAT
TANNENWIPFEL & STAUDENSELLERIE

CUPCAKE
FINEST HARVEST LACHSKAVIAR
SAUERMILCH & MEERRETTICH



7 GANG DEGUSTATION 300 EUR
WEINBEGLEITUNG 165 EUR
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 280 EUR

5 GANG DEGUSTATION 255 EUR
ohne Kalbshirn und Petite Juliette
WEINBEGLEITUNG 125 EUR
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 240 EUR

PREMIUM WEINBEGLEITUNG MIT 3 WEINEN
VIA CORAVIN

SÜSSER ABSCHLUSS ZUR WAHL

CARABINERO SPECIAL

Wassermelone „Kimchi“ : Basilikum-Sauermilch
Piment-Salsa : Krustentier Minestrone



UNSERE EMPFEHLUNG ALS EXTRAGANG ZU 58€ PRO PERSON

IMPERIALKAVIAR

Kartoffel-Buchweizenmadeleine
Schwertmuschelcarpaccio : Sauermilch



LECHTALFORELLE „SAGOHACHI“

Nicolais Saiblingskaviar : gelbe Bete
gegrillter Bauernrahm & Dillöl



„PORTUGAL FELSENROTBARBE“

Bouillabaisse-Nage & Liebstöckel : Jademuschel
Imperial-Kaviar Fleuron & Fenchel



ESCALOPE VOM KALBSHIRN

kleine Pfifferlinge
Topinambur-Meerrettichcreme & Kapern



— MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

REHRÜCKEN HOFGUT POLTING

– BIENENWACHS GEREIFT
Butternutkürbis & gegrillter Sellerie
Johannisbeer-Tannenwipfel-Salat
Sauce Rouenaise

ODER

BESONDERE EMPFEHLUNG ZU 58€ AUFPREIS PRO PERSON

KYUSHU WAGYU RIND

gegrillter Porree & Ochsenmark
Shabu-Shabu Bouillon
confierte Portobello Pilze



PETITE JULIETTE

milder Ziegenkäse mit Bucheckern-Pesto
Topinambur & Kopfsalat



FRANZÖSISCHE APRIKOSE

& „HONIGBIENE“

Aprikosencreme
fermentiertes Sonnenblumen Eis
Gewürztraminer-Marillenaufguß & Salbei