

AUFTAKT

CECINA VOM WAGYURIND
KARTOFFELRÖLLCHEN

FORELLEN-CUPCAKE
SÜSSER SENF & SAUERMILCH

ROTE BETE MACCARON
IMPERIALKAVIAR & RINDERTATAR

TASCHENKREBS & STAUDENSELLERIE
TOMATE-TANDOORI CHIP



7 GANG DEGUSTATION 300 EUR
5 GANG DEGUSTATION 255 EUR
ohne Landei und Petite Juliette

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

GEGRILLTE LANGOUSTINE ROYAL
Fermentierte Karotte : Salzzitrone
Tortellini & Krustentier-Grappa-Velouté



UNSERE EMPFEHLUNG ALS EXTRAGANG ZU 58€ PRO PERSON

IMPERIALKAVIAR

Kartoffel-Buchweizenmadeleine
Schwertmuschelcarpaccio : Sauermilch



HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Belgischer Chicorée : grüne Lauchcreme
Topinambur-Pilzvinaigrette



KONFIERTER ZANDER

Lorbeer Beurre Blanc : Kalbszunge
Walbecker Spargel & Lachskaviar



HÜHNER LANDEI

Gurkenspaghetti & Brokkolicreme
Geflügel Beurre Blanc : Passe Pierre



MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

LAMM VOM GUTSHOF POLTING

Petersilien-Olivenöl Jus
Yuzu-Kosho Schulter & Artischockensalat
Paprika Gremolata

ODER

BESONDERE EMPFEHLUNG ZU 58€ PRO PERSON

HOKKAIDO WAGYU RIND

gegrillter Porree & Ochsenmark
gezupfte Ochsenschulter
confierte Portobello Pilze



PETITE JULIETTE

Olivenhonig & Himbeere
Rosmarin-Estragon Grissini



GEEISTER GIN BASIL SMASH

SPAGHETTI EIS

-LARISSA METZ-

70 Monate gereifter Parmesan : Erdbeer-Aufguss
Walderdbeer-Tartelette & Oreganoschaum