Auftakt

Rote Bete Macaron

Zucchinispaghettini
& Tomate

Grünes Shiso Tempura
& Curry Maccadamia

Artischocken-Cupcake

7 Gang Degustation 285 EUR
5 Gang Degustation 250 EUR
ohne Pfifferling und Fourme
d´Ambert

	5 Gang	7 Gang
Alkoholfrei	100€	130€
Weinbegleitung	135€	175€
Premium Weinbegleitung	255€	295€

Restaurant Vendôme
Dennis Kuckuck

& Team
Larissa Metz,
Dennis Ruhl,
Rémon Berger,
Victor Gonzaga Freire,
Till Jerichow,
Felix Meinl,
Simon-Joel Schulz,
Jessica Husung,
Anna-Lena Klare,
Kastriot Markaj

Süßer Abschluss

Menü DK 2026
Vegetarisch

PINIENKERN TOFU
Gegrillter grüner Spargel | Eigelbcreme
Spargel-Trüffel-Vinaigrette

❁❁

NAVETTEN-SALAT &
GERÄUCHERTE BEURRE BLANC
Stielmus | Gremolata
Fichtensprossenöl

❁❁

RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI
Buchenpilze | Belper Knolle
Champagnersauce

❁❁

PFIFFERLINGE IM NUDELTEIG
Artischocken & Zuckererbsen

❁❁

Maisbrioche & Salzbutter

ZUCCHINI TARTE
& WEISSER TRÜFFEL
Steinpilz Beurre Blanc & Kaviar des Feldes

❁❁

FOURME D´AMBERT
William Christ Birne
fruchtiger Schaumweinaufguss

❁❁

Ananasrenette am Stiel

SCHOKOLADE TRAUBE NUSS
Pinot Noir Chutney | Giandujamousse
Piemonteser Haselnusseis | Portweinjus