## Auftakt

Kalbskopf & Hagebutte

Makrelen-Cupcake
Forellenkaviar & Norialge

Rote Bete Macaron
Imperialkaviar & Rindertatar

Taschenkrebs & Staudensellerie
Tomate-Tandori Chip

7 Gang Degustation 300€
5 Gang Degustation 255€
ohne Kalbsbries 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

**HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL „SONNENKÖNIG“**
Kürbis Kräuter Ragout

❁❁

**UNSERE EMPFEHLUNG ALS EXTRAGANG ZU 64€ PRO PERSON**
**IMPERIALKAVIAR**
Kartoffel-Buchweizenmadeleine
Schwertmuschelcarpaccio | Sauermilch

❁❁

**GEGRILLTER CARABINERO**
Artischocken-Tarte | Steinpilz Sabayone
Salzzitrone

❁❁

**KONFIERTER STEINKÖHLER -IKEJIME-**
Meerrettich Beurre Blanc
Bucheckern – Pistou | wilde Keimlinge

❁❁

**GEBACKENES MILCHKALBSBRIES**
Salzige Zwetschge | Kalbsschultersaft
Krause Glucke | Selleriecreme

❁❁

*Maisbrioche & Salzbutter*

**REH IN DER PFEFFERKRUSTE**
Brombeer-Rouennaise | Herbsttrompeten
Topinambur Rösti | gegrillter Rehnuss-Spieß
*ODER*
**BESONDERE EMPFEHLUNG ZU 64€ PRO PERSON**
**HOKKAIDO STRIPLOIN**
in Tomaten gebeitzte Aubergine
Wagyuschulterschnitte
Ochsenmark Hollandaise
Rinderröllchen & Aufguss

❁❁

**FOURME D´AMBERT**
William Christ Birne
fruchtiger Schaumweinaufguss

❁❁

*Ananasrenette am Stiel*

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