

DK 2026
VEGETARISCHES MENÜ

AUFTAKT

GEBACKENER WASABICROUTON
AMALFI-ZITRONENCREME
& GELBE BETE

KLEINES TOMATENBAGUETTE
& GARTENKRESSE

VIOLETTES SHISO TEMPURA
& CURRY MACCADAMIA

ARTISCHOCKEN-CUPCAKE

Restaurant
Vendôme
Dennis Kuckuck

7 GANG DEGUSTATION 285 EUR
5 GANG DEGUSTATION 250 EUR
ohne Morcheln 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

– BEET TATAR –
gepickelte rote Bete
& Meerrettich-Kokos-Schaum
Gurkenrelish : Postelein



RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI
Mimolette-Champagnersauce



GEGRILLTES
MISO-AUBERGINENFILET
Zitrus & Kimchi Karotte
Lauchstroh : Sesam



GEFÜLLTE SPITZMORCHELN
& BEURRE NOISETTE
Spinat : Morchelwolke
Walbecker Spargel



— MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

BUTTERNUTKÜRBIS
& WEISSE CHAMPIGNONS
gepickelte Kürbiscanneloni & Miso Hollondaise
Kürbiskern Panna Cotta



– PETITE JULIETTE –
Olivenhonig & Himbeere
Rosmarin-Estragon Grissini



GEEISTER GIN BASIL SMASH

RHABARBER BONBON
& GLETSCHERWASSER
Eukalyptus-Minzschaum