

### Zum Auftakt

Gin Fizz mit Gurke & Kaviar  
Gerösteter Petersiliencouscous & Zitronenkefir  
Rettich „süß-sauer“ & Paprikatapenade

Büffelmozzarella mit geistem Basilikum  
Förde Garnelen & Tomaten-Olivenölsud

### Aromenbehandlung

„Caesar's Salad“ vom Bresse-Geflügel  
mit Senfeis 1024 Pixel & Kopfsalatvinaigrette

\* \* \*

Hummertatar mit Avocado  
Koriander & Vanillejus

\* \* \*

Gezupfter Kabeljau mit Pinienkernen  
Spitzkohl & grünen Gartenerbsen

\* \* \*

Nantaiser Ente mit Pfirsich  
Fenchel & Ingwer-Limonenjus

\* \* \*

Rehrücken mit eingelegten Essigkirschen  
weiße Mandelcrème & Zwiebel-Trüffeltarte

\* \* \*

„Beeren-Tetris“ mit Holunderblütensorbet  
& Pistaziencrème

\* \* \*

Pralinés & Friandises

6-Gang Menü EUR 155,00  
4-Gang Menü EUR 115,00  
ohne Hummer & Nantaiser Ente

Zusätzlich Rohmilchkäse  
von Maître Antony aus Vieux Ferrette EUR 23,00

### Zum Auftakt

Gin Fizz mit Gurke & Kaviar  
Gerösteter Petersiliencouscous & Zitronenkefir  
Rettich „süß-sauer“ & Paprikatapenade

Büffelmozzarella mit geeistem Basilikum  
Förde Garnelen & Tomaten-Olivenölsud

### Gaumenparty

Gänseleber mit Espressopulver  
Briochecrème & Piemonteser Haselnuss

\* \* \*

Marinierter Kalbskopf mit Portulak  
sautierte kleine Pfifferlinge & Linsencreme

\* \* \*

Nordsee-Meerbarsch mit Herzmuscheln  
sauer eingelegtem Gemüse & Kürbissud

\* \* \*

Felsenrotbarbe mit Basilikumemulsion  
Spitzpaprika & Aromen des Mittelmeers

\* \* \*

Limousin-Lammrücken mit Sommerbohnen  
& geschmorter Lammbauch mit Feldmais

\* \* \*

Karamellcrème mit Passionsfrucht  
geschmorte Ananas mit Mokkaeis & Lakritze

\* \* \*

Pralinés & Friandises

6-Gang Menü EUR 155,00  
4-Gang Menü EUR 115,00  
ohne Kalbskopf & Rotbarbe

Zusätzlich Rohmilchkäse  
von Maître Antony aus Vieux Ferrette EUR 23,00