

S P E I S E K A R T E

Einstimmung

Virgin Bloody Mary
Grüner Tee & Langoustino
Bauernfrühstück
Auster in drei Texturen
Rind à la BBQ
Gänseleber mit Mandarine

Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Bergamotteöl, Zitronen-Sesam-Shells, Granny Smith & Gurke

und / oder

Gegrillter Kaisergranat, Calamar & Hamachi mit Miso, Seegras & Meerrettich

Wolfsbarsch und Aal „Unagi“, Galiamelone & Ponzu-Hollandaise

Perigord-Trüffel mit Kartoffel-Birnenschaum, Eigelb, Topinambur & Parmesan-Tapioka

Gebratene Bio-Gänseleber „Berliner Art“ mit Sanddorn vom Priwall

Rücken, Filet, Haxe, Bauch & Schulter vom Limousin-Lamm mit Texturen von griechischem Bauernsalat

und / oder

Nantaiser Ente à l'orange mit Kürbis, Duftreis-Gâteau, Kokosgel & Ingwerjus

Weißer Schokoladenschaum mit Matchatee-Gelee, Rettich, Pfirsichsorbet, getrocknete Himbeeren & Granatapfel

„Weihnachtsmarkt“ Liebesapfel, Glühwein, Salmi-Lolli & geröstete Mandeln

4-Gang Menü € 95 6-Gang Menü € 130 8-Gang Menü € 160 9-Gang Menü € 170

Käsedegustation von Affineur Waltmann aus Erlangen à la carte € 20

Winter 2011 Kevin Fehling

La Belle Époque