

´Quintessenz´

Gänseleber aus der Landes

Terrine von Gänseleber mit grünem Pfeffer aus Madras geschichtet |
Kompott & Gel von thailändischer Flugmango | Croustillant mit grünem
Matchatee aus Japan | Gänselebereis

ODER

Irischer Wildlachs

´Tataki´ vom leicht gesalzenen & geräucherten Lachs |
Avocado | gepickeltem Daikon | Zitrusfluide & -perlen |
Sud aus milden Jalapeño mit Koriander & Yuzu

----- • -----

Blauer Hummer

in beurre blanc glasig pochiert | Crème vom Knollensellerie |
´Sushi´ aus der Hummerschere |
Granny-Smith Apfel | ´Staub´ & Sauce aus der Mikanfrucht

----- • -----

Bar de ligne

auf der Haut knusprig gebraten | Scheiben von der Abalone |
kleine Calamaris | Mu-Err & Shimejipilze | Kürbis & Mais |
Hot & Sour soup ´deluxe´

----- • -----

Perlhuhn aus der Vendée [immer für 2]

die Brust sanft & langsam gegart, zum Schluss gebraten | Salzzitrone |
Mini-Artischocken aus der Provence in Tomatenwasser gegart | kleiner
Stabmuschelsalat mit Shisomarinade | geschäumte Dashi
mit Stabmuschelsaft | Kräutersalat

ODER

Lamm vom ´Hofgut Polting´

gegrillter Rücken & kleine Würfel vom Bauch | handgerollter Cous-Cous |
Crème aus rotem Spitzpaprika | Emulsion von Aubergine & Miso |
heller Lammjus mit Aromaöl gebunden

----- • -----

´Banana split´

der Dessertklassiker als Neuinterpretation | leichte Crème aus Banane |
verschiedene Texturen von Valrhona ´Grand cru´ | Muscovado-
Zuckerstreusel | Crèmeeis von Tahitivanille mit braunem
Rohrzucker & Kokosmilch

ODER

´bau.stein.´

Crème aus Gewürzmilch mit Tonkabohne aromatisiert | Birnen in
verschiedenen Texturen | Crèmeeis aus Rotwein & Rohmilchbutter

Menü komplett € 200,-
Menü ohne Bar de ligne € 158,-

Tasting & Wine Pairing - nur tischweise -
an Mittwoch-, Donnerstag- & Sonntagabend
bieten wir Ihnen 5 Gänge Carte Blanche
inkl. 4 Glas korrespondierendem Wein (0,1 l) & einer Tasse Café
€ 215,-

Mittags geöffnet bis 15:30 Uhr

Abends geöffnet bis 00:00 Uhr