



Menu Chefs Table

Beef Tatar du Chef
Bio Eigelb vom Hof des Küchenchefs

Beluga Kaviar
Aquakultur Deutschland

Austern Pléiade Poget N° 3
Fine de Claire – Marennes, Frankreich

Burrata
Geröstete Beten, Zitrusfrüchte, Zwiebelkonfitüre & Mandeln

T-Bone Steak - *Omaha Natural Angus, USA* –
Chateaubriand vom Rinderfilet - *Hereford Grasfütterung, Irland* –
Surf & Turf mit gegrillter Black Tiger Riesengarnele und Safrandip

Kobe Roastbeef A5
Frischer Wasabi, Sojasauce mit Yuzusaft und eingelegtem Ingwer

Kartoffelmousseline und Kartoffelgratin mit Greyerzer
Getrüffelter Spinat à la Crème mit Frühlingzwiebeln,
gerösteter Romanesco mit Knoblauch, Chili und Salzzitrone

Sauce Béarnaise, grüne Pfeffersauce, Café de Paris-Butter & Le Petit Royal Steaksauce

Moelleux au Chocolat mit Vanille Eis
Hausgemachte Pralinen
Crème Brûlée

745 € pro Person
Für 2 bis 4 Personen (als Menü)

