

Menü
„Oberländer Weinstube“

- Einstimmung -

Heilbutt leicht geräuchert
Radieschen / gebeiztes Eigelb / Osietra Kaviar
€ 28,-

Thunfisch Sashimi
Artischocke / Ziegenkäse / Feigen
€ 22,-

Ente „Croisé PAC“
Topinambur / Spitzkohl / Kumquat-Gel
€ 36,-

Käse Auswahl vom Affineur „René Tourrette“
Feigensenf / Chutneys
ab € 13,-

Kürbis süß
Kernöl / Dulce Schokolade / Lakritze
€ 14,-

- Ausklang -

4 Gang Menü € 83,-
Käse oder Dessert
5 Gang Menü € 94,-

Menü „Axel Krause“

- *Einstimmung* -

Rinderfilet *Tatar*

Bratkartoffelaroma / Meerrettich / Austernvinaigrette

€ 25,-

Jakobsmuschel *confiert*

3 x Reis / Erbsenpüree / Enoki Pilze

€ 25,-

Seezungenfilet *im Lardo Mantel*

Birnen / Bohnen / Speck

€ 24,-

Taubenbrust *sous-vide*

Selleriepüree / Estragon / Mon Cherie Jus

ZG € 26,- oder HG € 38,-

Kalbsfilet *pochiert*

Karottenstrukturen / Perlzwiebeln / Senferde

€ 35,-

Käse *Auswahl vom Affineur „René Tourrette“*

Feigensenf / Chutneys

ab € 13,-

Yuzu *Crème*

Grapefruit / Sake / Joghurt-Tandoorieis

€ 15,-

- *Ausklang* -

4 Gang Menü € 83,- (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Käse oder Dessert)

5 Gang Menü € 96,- (Vorspeise, 2 Zwischengänge, Hauptgang, Käse oder Dessert)

6 Gang Menü € 110,- (ohne Käse)

7 Gang Menü € 119,-