

OSTERMENÜ I

3 POGET AUSTERN NATUR ODER PEPERONIVINAIGRETTE 18 €

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

AUF MARINIERTEM KOPFSALAT MIT KALAMANSI-SUD

~

ERBSEN-MINZ VELOUTÉ

MIT KLEINER FALAFEL UND GRANNY SMITH APFEL

~

GEBRATENE ENTENLEBER

MIT GERÄUCHERTEN MANDELN UND HOLUNDERKAPERN-VINAIGRETTE

~

OSTERLAMM

AUF CONFIERTEM SPARGEL DAZU SAUCE FOYOT UND POLENTAKRAPFEN

~

DELICE VON VALRHONA NYANGBO UND MACCADAMIANUSS

MIT JUNGEN RHABABER

ALS 5-GANG MENU	135 €
ALS 4-GANG MENU (OHNE ENTENLEBER)	115 €
ALS 3-GANG MENU (OHNE VELOUTÉ)	90 €
UPGRADE 1 Og OSIETRA CAVIAR	29 €

OSTERMENÜ II

3 POGET AUSTERN NATUR ODER PEPERONIVINAIGRETTE 18 €

DORADE ROYAL IM ESCABECHE-SUD

DAZU MARINIERTER FENCHEL UND GEMÜSECONFIT

~

CONSOMMÉ CÉLESTINE VOM KANINCHEN

MIT GEMÜSEPERLEN

~

GEBACKENES BIO-EI

AUF CRÈMESPINAT UND NUSSBUTTERSCHAUM

~

BRUST UND KEULE VOM STUBENKÜKEN

AUF ERBSENCONFIT UND GLASIERTEN MORCHELN

~

KAROTTENKÜCHLEIN „À LA KRONENSCHLÖSSCHEN“

MIT EINGELEGTEN MISELN UND PEKANNUSS

ALS 5-GANG MENU

128 €

ALS 4-GANG MENU (OHNE DORADE)

110 €

ALS 3-GANG MENU (OHNE CONSOMMÉ)

90 €

UPGRADE 1 Og OSIETRA CAVIAR

29 €