

L' ÉTABLE MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Pluma vom Iberico - Schwein

Junge Erbsen / Anchovis / Pimentón de la Vera / Artischockensud

Kaisergranat

Perlgraupen / Kalbskopf / Bergamotte / Haselnuss

In Nußbutter gegarter Wildlachs

Petersilienwurzel / Blumenkohl / Kapern / Miso

Wachtel und gebratene Entenleber

Sellerie / Zwiebel / Pilzessenz

Kulinarisches Intermezzo

Rücken vom Lamm

Berglinsen / Spargel / Harissa / Spinat

Erdbeere

Rhabarber / Ingwer / Ivoire Schokolade / Mandel

Kulinarischer Ausklang

€ 159

Korrespondierende Weinbegleitung € 72

Pluma / Kaisergranat / Wildlachs / Lammrücken / Rhabarber

Als 5-Gang Menü € 139

Korrespondierende Weinbegleitung € 60

Pluma / Kaisergranat / Lammrücken / Rhabarber

Als 4-Gang Menü € 119

Korrespondierende Weinbegleitung € 48

Pluma / Lammrücken / Rhabarber

Als 3-Gang Menü € 99

Korrespondierende Weinbegleitung € 36

À LA CARTE

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Pluma vom Iberico – Schwein
Junge Erbsen / Anchovis / Pimentón de la Vera / Artischockensud
€ 39

Kaisergranat
Perlgraupen / Kalbskopf / Bergamotte / Haselnuss
als Vorspeise € 48
als Zwischengang € 58

In Nußbutter gegarter Wildlachs
Petersilienwurzel / Blumenkohl / Kapern / Miso
als Vorspeise € 39
als Zwischengang € 48

ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

Wachtel und gebratene Entenleber
Sellerie / Zwiebel / Pilzessenz
als Zwischengang € 44
als Hauptgang € 58

Rücken vom Lamm
Berglinsen / Spargel / Harissa / Spinat

€ 59

DESSERT

Erdbeere
Rhabarber / Ingwer / Ivoire Schokolade / Mandel
€ 19