

HILMAR

Bio Rinderfilet & Don Bocarte-Sardelle

Umami-Baiser

Forelle aus der Lüneburger Heide

Oktopus von der Algarve

Hausgebackenes Brot & Rohmilchbutter

Glen Douglas Lachs & Imperial „Gold“ Kaviar

leicht gebeizte Tranchen & Tatar vom Bauch

Eiskraut, Bergamotte & Vinaigrette von gegrilltem Lauch

Seeteufel von der bretonischen Küste

an der Gräte gebraten

Anisaromen, Pinienkerne & kleines Muschelragoût mit Meereskräutern

Sankt Jakobsmuschel & Kalbskopf

handgetaucht aus Frøya & auf Holzkohle geröstet

geschmolzener Kalbskopf, le Puy Linsen, Steinchampignons & Sauce Divine

Erfrischung

Champagner & Wiesenkräuter

Rehbock aus heimischer Jagd

in Aromaten gebratener Rücken & glazierte Gänseleber

Kampot-Pfeffer, Knollensellerie, eingekochte Kumquats & Sauce Rouennaise

Original Beans „Udzungwa“

dunkle Schokolade aus Tansania

karamellierte Honig-Ananas, Kokosnuss & Kreolische Sauce

„Eiskaffee“

Pralinen & Petit Fours

Menü 155 Euro

Rohmilch-Käse vom Wagen 25 Euro

Maître Affineur Waltmann aus Erlangen