



Jeunes Restaurateurs Menü

Variation von der Gänseleber

Aprikose | Darjeeling | Pistazie

34€

Gezupfter Ochschwanz

Spinat | Confiertes Eigelb | Iberico Bellota Schinken

25€

Gebratener Kabeljau & geschmolzene Entenleber

Karottenvielfalt | Passionsfrucht

Vorspeise 28€

Hauptgang 39€

Taube von Théo Kieffer „marrokanisch“

Zucchini | Paprika | Harissa

46€

Pfirsich „Melba“

Himbeere | Salzmandel | Rosmarin

18€

als 4-Gang Menü 98€ | Weinbegleitung 56€

als 5-Gang Menü 120€ | Weinbegleitung 69€

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!
Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.
OZONOS macht's möglich!

A la Carte

Lauwarmer Carabiniero & Prunier St. James Kaviar

Kürbis | Zitrus | glasiertes Knochenmark
37€

Essenz vom Ochenschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse
19€

Gebratener Steinbutt

Allerlei Blumenkohl | Marone | Speckschaum
Vorspeise 35€
Hauptgang 45€

Schmorgericht des Tages

Sprechen Sie mit dem Servicepersonal,
welches Schmorstück die Küche für Sie vorbereitet hat.
Serviert mit folgenden Beilagen:

Saubohne | Zwiebelsoubise | Steinpilze
41€

Dry Aged Porterhouse Steak am Knochen

Gefüllte Artischocke | Trüffel | Kartoffel

140€ für 2 Personen

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

**Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.
OZONOS macht's möglich!**

Dessertkarte

Allerlei von der Feige

Original Beans „Virunga“ 70% | Piemonteser Haselnuss
18€

Pfirsich „Melba“

Himbeere | Salzmandel | Rosmarin
18€

Käseauswahl vom Käsefeinschmecker Kober

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney
19 €