

ATELIER

Jan Hartwig

## ATELIER FÜNF

„Erinnerungen an meine Lehrzeit“  
Wachtelgalantine, Perigord Trüffelvinaigrette & Beilagensalat

Roter Gamberoni  
French Toast, Kraut & Sake

Wagyu Roastbeef  
N25 Kaviar, Churros, Essiggemüse & Danieli Butter

Hartkäse Degustation „Jamei Laibspeis“

Mille feuille  
Karamell, Tahiti Vanille & Walnusseis

Menü in fünf Gängen 225,00  
Menü in vier Gängen ohne Hartkäse Degustation 215,00

## ATELIER SIEBEN

„Tellersülze“

Forelle, Räucheraal, Rübenfond & Kapuzinerkresse

Weißer Trüffel

Ravioli gefüllt mit Grana Bavaria & Maroni, glasierte Shiitake & Vin Jaune

Makrele aus dem Escabechesud

grüne Oliven, geräucherter Joghurt & reduzierter Vermouth

Soufflierter Steinbutt

Dashi Beurre blanc mit Algen & Bergamotte

Rehrücken und geschmorte Schulter vom Franz

Zitrus, Speck, Portweifeige, Entenlebermousse & Vogelbeeren

Vacherin Mont – d’Or

Trockenbeerenauslese, Chicorée & Kartoffeln von Casper Plautz

Williams Christ

Piemontaiser Haselnüsse & Nussbutter

Menü in sieben Gängen 265,00

Menü in sechs Gängen ohne Vacherin 250,00

Menü in fünf Gängen ohne Makrele und Vacherin 245,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro