

A T E L I E R

J a n H a r t w i g

ATELIER FÜNF

Gezupftes Perlhuhn
Lebermousse, Mais & Kohlrabi

Huchen aus Bayern
Weißkohlrisotto, Paprika & Garnelen Dim Sum

Lamm vom Franz
Polenta, Ziegen Vacherin, Bete in Salz gegart, Anchovi-Zitrusconfit & Pistoujus

Rohmilchkäse
von Maître Affineur Antony

Erdbeeren
Hollerblüte, Pistazien & karamellierter Blätterteig

Menü in fünf Gängen 195,00
Menü in vier Gängen ohne Rohmilchkäse 185,00

ATELIER SIEBEN

Pulpo
Wassermelone, Piment d'Espelette & Fenchel

Seeforelle aus Birnbaums Fischzucht in Schnittlauchbutter
getrocknete Tomaten, Pinienkerne & fermentierter Pfirsichtee

Makrele & Artischocken Gröstl
Bohnen, Kräutersalat & Anchovisfond mit Olivenöl gebunden

Glasiertes Kalbsbries
Emmer, Walnüsse, Parmesan & Radicchiovinaigrette

Taubenbrust auf Binchotan gegrillt
Essigzwetschge & geschmorte Roscoff Zwiebel

Le Cocagne
Karotte, Kalamansi & Vadouvan

Heidelbeeren & Joghurteis
Tannenwipfelcreme, Mürbteig & Dulcey Schokolade

Menü in sieben Gängen 245,00
Menü in sechs Gängen ohne Seeforelle 205,00
Menü in fünf Gängen ohne Seeforelle und Le Cocagne 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro