

A T E L I E R

J a n H a r t w i g

ATELIER FÜNF

Kaninchen
Basilikum, Spitzpaprika & Gazpachosud

Zander auf der Haut gebraten
Weintrauben, Schüttelbrot, Speck, Estragon & geflammter Kohl

Wagyu Roastbeef [A5] aus Kagoshima & gebeiztes Mark
Aubergine, Walnuss Tapenade, Shiitake Duxelles & Koshihikari

Rohmilchkäse
von Maître Affineur Antony

Rhabarber & Eisenkraut

Menü in fünf Gängen 185,00
Menü in vier Gängen ohne Rohmilchkäse 175,00

ATELIER SIEBEN

Gelbschwanzmakrele & N25 Kaviar
Zucchini, geeiste Gurke, Creme fraîche & Öl von Puntarelle

Grüner Spargel aus Pertuis
Kresse Emulsion, Morcheln & Pilz Hollandaise

„Huitres et Saucisses“
Gillardeau No.2, gegrillte Merguez, Mangold & Spätburgunder

Seeteufel vom kleinen Boot
Ananas, Nori, Macadamianüsse & Dashibutter

Mild geräucherte Challans Entenbrust mit Vadouvan
Polenta, eingelegter Kohlrabi, Backpflaume, Erbsen & Sauerampfer

Comté von Maître Affineur Antony
Radieschen, Röstbrot & Hoi Sin

Mandeln
Johannisbeerstrauch & Mädesüß

Menü in sieben Gängen 235,00
Menü in sechs Gängen ohne Spargel 205,00
Menü in fünf Gängen ohne Spargel und Comté 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro