

A T E L I E R

J a n H a r t w i g

## ATELIER FÜNF

Gillardeau Auster & N25 Kaviar  
Kräuter, Kartoffel, Molkevinaigrette & Creme fraîche

Rouget Barbet & kleine Muscheln  
Grenaille Kartoffeln, Paprikasenf, Bouillabaissefond & Rouille

Lammrücken vom Franz  
Polenta, Ziegen-Vacherin, Bete, Don Bocarte Anchovis, Zitrus & Pistoujus

Rohmilchkäse  
von Maître Affineur Antony

Mango  
Dill, Duftreis & Lupinenkaffee

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

## ATELIER SIEBEN

Rinderfilet – roh mariniert  
Wasabi–Mandel Ganache, Guacamole, Parmesan & gebeiztes Eigelb

Jakobsmuschel auf Binchotan gegrillt  
Sushi Reis „Risotto Style“ weich & knusprig, Gai Lan & Sauce aus den Jakobsmuschelrogen

Sankt Petersfisch  
geflämmt Spitzkohl, Avocado & Sauerkrautnage

Kaninchenrücken  
Couscous, Pistazien, Ricotta & Kapern-Limonensauce

Perlhuhn „Excellence“ von Jean Claude Miéral  
Erdnüsse, Petersilie, Kohlrabi, Mandarine & eingekochte Hühnerbrühe

Brie de Meaux & Perigord Trüffel  
Williams Christ, Walnuss & Sherry

Felchlin „Edelweiß“  
Banane, Petersilie, Ingwer & Sauerteig

Menü in sieben Gängen 235,00  
Menü in sechs Gängen ohne Sankt Petersfisch 205,00  
Menü in fünf Gängen ohne Sankt Petersfisch und Brie de Meaux 190,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro