

ATELIER

Jan Hartwig

ATELIER FÜNF

„Tellersülze“
Forelle, Räucheraal, Rübenfond & Kapuzinerkresse

Stör & N25 Kaviar „Selektion JH“
Rumrosinen & Beurre blanc aus fermentiertem Spargelsaft

Lammrücken vom Franz
Spitzpaprika, Polenta, Salzzitrone & Anchovis

Hartkäse Degustation „Jamei Laibspeis“

„No'zapft is! Erinnerung ans Oktoberfest“
Apfel, gebrannte Mandeln & Tahiti Vanille

Menü in fünf Gängen 205,00
Menü in vier Gängen ohne Hartkäse Degustation 195,00

ATELIER SIEBEN

Gesottene Kalbszunge
Perlgraupen, rote Zwiebel & Essiggemüse

Raviolo „Grana Bavaria“
San Marzano, Basilikum, Schinkenbrühe & schwarzes Olivenöl

Kaisergranat
Bratreis mit Jakobsmuschel Karamell & Johannisbeerstrauch

Schweinebauch à la chinoise
Eiskraut, Miso Hollandaise, Daikon & Umami Bouillon

Dombes Ente
Vulkanspeck, Bohnenkraut, Apfel, Madagaskar Pfeffer & Jus Tranché

Munster von Maître Affineur Antony
Zitronen-Zwiebeln, Kartoffel & Kümmel

Herbstfrüchte
Vogelbeeren, Nougat & Haselnüsse

Menü in sieben Gängen 255,00
Menü in sechs Gängen ohne Kaisergranat 200,00
Menü in fünf Gängen ohne Kaisergranat und Munster 195,00

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro