

Starters —

PÂTÉE VOM ODEFY & TÖCHTER

BRESSE GAULOISE 26

Pinienkernvinaigrette, Perigord Trüffel

LABLE ROUGE LACHS 22

Miso, Shoyu Vinaigrette, Buchenpilze

BLUMENKOHL - BULGUR 16

Mandel, Brunnenkresse, Curry

Intermediate —

KÜRBIS-INGWER VELOUTÉ 16

Kürbiskerne, Hokkaido Kürbis

RISOTTO & PERIGORD TRÜFFEL 25

Perigord Trüffel, 40 Monate gereifter Parmesan

Mains —

GEBRATENER KABELJAU - "SKREI" 40

Lauch, Fenchel, Hummer Bisque

ENTRECOTE VON DER

GALICISCHEN ALTEN KUH 46

Bohnensauté, Paprika, scharfe Sauce Vierge

BRESSE GAULOISE VON

ODEFEY & TÖCHTER 40

Karotte, Frühlingslauch, Albufera Sauce

Desserts —

SCHOKOLADENTARTE MIT ORIGINAL

BEANS KUVERTÜRE 16

Creme Chantily, Grué de Kakao

WEISSE KUVERTÜRE & HIMBEERE 16

Blondi, Rose, weißer warmer Schokoladenspuma