

MENÜEMPFEHLUNG VON GERALD ZOGBAUM

AMUSE BOUCHE

MEERESSPAZIERGANG/ knusprig - zarter Salat aus dem Meer

Beeftea/ **BEEF TATAR**/ Tagliata/ marinierte Kräuter/ geräuchertes Eigelb

MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN/ Fingerlimetten/ Misopulver/
warm-kalter Radieschensalat

*** **STEINPILZE** auf drei Arten/ Brunnenkresse/ gebratenes **KALBSBRIES** „Müllerin“

„**FALSCHER HASE**“- in Schokolade geschmorte Kaninchenschulter/ ligurische Oliven/ Panisse

WALD UND WIESE/sechs verschiedene Gemüse im Kräuterheu gedämpft/
Vinaigrette von rohen Champignons/ Nadeln und Öl von grünen Pinienzapfen

ZARTER BONITO VON DER GRILLPLATTE im eigenen Sud/ Crème von jungem Blattgemüse/ Quinoa/ Seegraskugeln

*** Kinn vom **EICHELSCHWEIN**/ Naturjus/ gebratenes Gemüse/ junge Feigen „aigre doux“

TRANCHE VOM KALBSKAREE/ Kompott von geschmortem Kalbsschwanz/
Kartoffelschaum / marinierter Kalbskopf mit Sauce Gribiche

BÜFFELMOZZARELLA/ Milchhaut/ Gewürz vom ersten Rhabarber

Eiscreme von **DARJEELING**/ karamellisierter „Brioche“/ Aubergine

NACHT/ schwarzer Sesam/ Limette und Ingwer/ Manjari-Schokolade
.....

Menü nach Wahl - pro Person:

Bei den Gerichten mit *** berechnen wir einen Aufpreis (bis 10 Gänge).

3 Gänge / € 45,-	4 Gänge / € 54,-	5 Gänge / € 63,-	6 Gänge / € 72,-
7 Gänge / € 81,-	8 Gänge / € 90,-	9 Gänge / € 99,-	10 Gänge / € 108,-
11 Gänge/€ 130,-	12 Gänge/€138,-		

„PLATTE FÜR ZWEI“

DORADE À LA MODE DE BARI

reduzierte Garjus/ Gemüse von der Grillplatte

pro Person € 36,00 als Hauptgang

Kombiniert mit einer Vorspeise und einem Dessert Ihrer Wahl aus dem grossen Menü pro Person 3 Gänge € 49,00

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay « Lightly oaked » 2006/ Weingut Louisvale, Western Cape, Südafrika
0,75l/ € 30,00

WEINEMPFEHLUNG ZUM GROSSEN MENÜ

MEERESSPAZIERGANG/ BEEF TATAR/ JAKOBSMUSCHEL

„Alte Reben“ Riesling 2008/ Weingut van Volxem, Mosel/ Saar
0,2l/ € 12,50 0,75l/ € 44,00

STEINPILZE/ „FALSCHER HASE“

Sauvignon blanc/ Fryer´s Cove, Bamboes Bay/ Südafrika 0,2l/ 12,00 0,75l/ € 42,00

WALD & WIESE/ BONITO

Grüner Veltliner „Viessling“ 2008 Veyder-Malberg, Wachau, Österreich
0,2l/ 12,50 0,75l/ € 46,00

EICHELSCHWEIN/ KALB

Spätburgunder „B“ Weingut Becker, Pfalz
0,2l/ € 10,50 0,75l/ € 34,00

DESSERTWEIN

Spätburgunder Eiswein Blanc de Noir 2007/ Weingut Frey, Pfalz 0,05l/ € 9,50