

S O M M E R M E N Ü D I E T H A R D U R B A N S K Y

Flusskrebse mit Quinoasalat, Pomelo und Erbsen
Cassolette von Taube und Entenleber in Sommertrüffelbouillon
Glattbutt auf Kokosrisotto, Curryöl und Jakobsmuschel-Tempura
Kalbsfilet „sous vide“ und lackierte Kalbsbrust mit Pfifferlingen und Kakaojus
St. Maure mit confierter Tomate, Rösti und schwarzem Knoblauch
Holunderblütenschaum mit Kirschsorbet
Stracciatella Biskuit mit weißem Pfirsich und Pistazieneis

7 Gänge Menü . . 140.-

5 Gänge Menü ohne Cassolette und Holunderblütenschaum . . 112.-

4 Gänge Menü mit Flusskrebsen, Glattbutt, Kalbsfilet und Biskuit . . 95.-

V O R S P E I S E N

Cannelloni von Kalb in Sojagelee auf Thunfischcarpaccio und Avocado . . 31.-
Parfait und geeiste Creme von Gänseleber mit Salzkaramel und Rote Bete . . 35.-
Rotbarbe auf zwei Arten mit confiertem Schweinebauch, Parmesan und Steinpilzen . . 32.-

Z W I S C H E N G E R I C H T E

Legierter Fenchelsud mit Safran und Moule Espagnole . . 20.-
Glasierter Entenleber mit Ananaschutney, Ravioli und Mandelmilch . . 34.-
Bretonischer Hummer in Hummeröl gegart, Zwiebellauch, Artischocken und Bouillabaisse . . 40.-

H A U P T G E R I C H T E

Mieral Taube in der Meersalzkruste gebacken, Trüffeljus und Gänseleberflan . . 50.-
Poltinger Lammrücken mit gefüllter Paprika, Fregola Risotto und Lamm Spare Ribs . . 51.-
Rehrücken in Blaumohnkrokant, Sauce Rouenaise, Pfifferlingssandwich und Rübsteiel . . 54.-
St. Pierre und Carabinero, Paellasud und Sot l`y laisse . . 50.-
Steinbutt mit zweierlei Langostino, Quinoa, grüner Spargel und Krustentierjus . . 58.-
Bretonischer Seeteufel für 2 Personen in 2 Gängen serviert
1. Gang: Seeteufelrücken am Knochen gebraten mit Taschenkreb, kleinen Artischocken und Olivenölnage
2. Gang: Panzanella mit Seeteufelbäckchen, Basilikum und Orangenvinaigrette
pro Person . . 50.-

D E S S E R T

Variation von Walderdbeeren und Champagner . . 20.-
Muscovado Biskuit mit Passionsfrucht Panna Cotta und Bergpfeffereis . . 20.-
Glasierter Herzkirschen in Sherrysud mit Schokoladen Mille Feuille und Tahiti Vanilleeis . . 20.-
Auswahl an affinierten Rohmilchkäsen vom Wagen . . ab 18.-