

DIETHARD URBANSKY

Küche der klassischen Moderne

M E N Ü 1

Amuse-Bouche

Königskrabbe und Thunfisch  
mit Gewürzjoghurt und Meyerlimone  
35

Adlerfisch auf Austerntapioka,  
Kokos und Quinoa  
33

Gefüllter Kalbsfuß und Kalbsbries,  
Haricot coco und Perigord Trüffel  
40

Mieral Taubenbrust in Meersalzkruste,  
Sauce Boudin Noir, Kraut und Rüben  
52

Fetakäse mit Speck, Olivengel und Mais  
16

Guanajaschokolade mit Biermalz  
und Mandarine  
22

Petits Fours

*6 Gänge . . 125*

*5 Gänge ohne Kalbsfuß . . 115*

M E N Ü 2

Amuse-Bouche

Gänseleber mit Rauchaal und Petersilienwurzel  
37

Gambas und Jakobsmuschel,  
Poulardenglace und Olivenbrösel  
34

Skrei mit roter Bete und Specksud  
30

Winterlicher Gemüsegarten „Mimosa“,  
Eidotter, Trüffelnage und Perigord Trüffel  
40

- Limousin Lamm -  
Rücken, Bauch und Niere, schwarzer Knoblauch,  
Kreuzkümmel und Zwiebel in Texturen  
52

Rohmilchkäse vom Wagen  
18

Himmel & Erde „süß interpretiert“  
16

Geeister Kaffee mit Tonkabohne und Passionsfrucht  
22

Petits Fours

*8 Gänge . . 160*

*6 Gänge ohne Gambas und Himmel & Erde . . 125*

Gerne stellen wir Ihnen, individuell auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine zusammen.

Weinbegleitung mit 8 Gläsern á 0,1l	120 pro Person
Weinbegleitung mit 6 Gläsern á 0,1l	90 pro Person
Weinbegleitung mit 5 Gläsern á 0,1l	75 pro Person