

# 4 HANDS MENÜ

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Fourme d'Ambert Praline  
Himbeer / Bergamotte

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Kurz Gegrillter Schwertfisch  
Olive / Tomate / Basilikum



## BROT/DIP

Sauerteigbrot der Boulangerie Dompierre  
Dip körniger Frischkäse / Kräuter-Emulsion / Melange Noir / Zitrone

## VORSPEISE

Tatar [deutsche Färsel]  
Brik Teig / Meerrettich / Rinderfond

## KALTER ZWISCHENGANG

Pléaïde Poget No. 2 [Normandie]  
geeiste Gurke / grüner Apfel / Buttermilch / Salicorn

## WARMER ZWISCHENGANG

Konfiertes Bio-Eigelb  
junger Spinat / Kartoffel / Braune Butter / gegrillter Lauch

## HAUPTGANG

Zweierlei vom AlmOxx  
Geschmorte Backe und gegrilltes Filet/ Kartoffel / Karotte / Amaranth / Trüffel

## DESSERT

Gâteau von der Valrhona Schokolade  
Mango / Kokos

## PETIT FOURS

Macarons, Madeleines

6-Gang Menü inklusive Aperitif, Wasser und Kaffee  
€ 199 // Vegetarische Menü € 179