

## SOMMER 2018

*Dentice aus der Bucht von San Remo, Amalfiztrone,  
marinierter Fenchel, Tropea-Zwiebeln und Tränen von Taggiasca-Oliven*  
29,00 €



*Gambero de Palamós, Gazpacho modern,  
Pata Negra 48 Monate, Paprika-Schmelz, geeister Krustentier-Tee*  
34,00 €



*Seewolfbarsch aus Wildfang 41°,  
Schaum von jungen Erbsen, Meeresfiligrane*  
36,00 €



*Königsdorade in Salzteig, Felsen-Pulpo,  
Thai-Basilikum, Kokos und Piment*  
34,00 €



*Acht Stunden braisieretes Wagyu-Rind in Aglianico-Sauce,  
Tapenade und Selleriecreme*  
32,00 €



*Mignon vom Fassona-Kalb,  
mit Kalbsbries gefüllter Pacchero, guter Heinrich, Coppa di Parma*  
36,00 €

## HÉRITAGE

*Feine Wagyuschnitte A4 à la Rossini*  
54,00 €



*Salat vom lauwarmen Kalbskopf, Sommer-Trüffel, Brokkoli-Rosette*  
29,00 €



*Gegrillte große Kaisergranaten in Yuzu-Zitrone mariniert,  
Trüffelremoulade, Gemüsechips*  
69,00 €



*Kleiner bretonischer Hummer mit Kamillenblüten gedämpft*  
56,00 €



*Schnitte vom Vendée-Steinbutt im Duft von Zitronengras*  
46,00 €



*Excellence-Taube von J.C. Mieral nach der Mauritius-Reise*  
36,00 €



*Gebratener Rücken vom Pauillac-Lamm,  
Coulis von Waldpilzen, orientalisches Schwarzkümmelöl*  
34,00 €

*Unser Brot wird auf handwerkliche Weise mit Sauerteig, Bio-Mehl und Fleur de Sel täglich von uns gebacken.*