

Apicius Menü

Kleine Einstimmung

Brot & Butter

Jakobsmuschel & Wintertrüffel
Entenleber | Sellerie | Bittersalat
oder

Wintertrüffel & Sellerie
Haselnuss | Bittersalate

Raviolo
Eigelb | Schwarzwurzel | Cironé

Zander
Speck | Kartoffeln | Sauerkraut
oder

Rotkohl & Marone
Wan Tan | Kimchi | Rettich

Taube von Jean Claude Mieral
Topinambur | Rosenkohl | Cassis
oder

Kräutersaitling
Pilzknödel | Walnuss

Armer Ritter
Whisky | Apfel | Traube | Süßholz

Petits Fours

Menü 141 €

Upgrade:

Thunfisch
Imperial Gold Kaviar | Schnittlauch | Crème fraîche Beurre Blanc
34,50 €

Wagyu Entrecote A5
Anstatt Taube im Hauptgang
22€ pro Person „nur Tischweise“

Rohmilchkäse Maître Affineur Waltmann
Selektion Apicius
22€