



6-GANG GOURMET MENU

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG

Austern Fines de Claires Nr. 3 & Spéciales de Claires Nr. 2
Rindstatar auf Focaccia
Cacio e Pepe Krokette mit schwarzer Trüffel Emulsion
Canapés mit Mimosa Creme und Wachtelei
Champagne Gosset Grand Millésime brut



SCAMPI & FOIE GRAS
Scampi Tatar, zartes Foie Gras Herz, feine Zitrusnoten
Kendrick Gräfenberg Riesling Grosses Gewächs, Rheingau



LUMA & KAVIAR
LUMA Rindscarpaccio, Osietra Kaviar, Eigelbcreme, geröstete Haselnuss
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Doppelmagnum



JAKOBSMUSCHELN & SCHWARZER TRÜFFEL
Raviolone von der Jakobsmuschel, schwarzer Trüffel, Sauce Parisi
Puligny-Montrachet AC, Domaine François Carillon, Magnum, 2022



OJO DE AGUA RINDSFILET
Fondant Kartoffel, gegrillter Lauch, Rotweinjus
Vieux Télégraphe La Crau, Châteauneuf-du-Pape AC 2009



BRILLAT-SAVARIN
Birnen Chutney, Brioche Brot



MILLE FEUILLES LIPP
Tokaj Szamorodni, Szepsy, 2016



6-COURSE GOURMET MENU INCLUDING WINE PAIRING

Oysters – Fines de Claires No. 3 & Spéciales de Claires No. 2
Beef Tartare on Focaccia
Cacio e Pepe Croquette with Black Truffle Emulsion
Canapés with Mimosa Cream and Quail Egg
Champagne Gosset Grand Millésime brut



SCAMPI & FOIE GRAS
Scampi Tartare, Delicate Foie Gras Heart, Subtle Citrus Note
Kendrick Gräfenberg Riesling Grosses Gewächs, Rheingau



LUMA & CAVIAR
LUMA Beef Carpaccio, Ossetra Caviar, Egg Yolk Cream, Roasted Hazelnuts
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Jéroboam



SCALLOPS & BLACK TRUFFLE
Scallop Raviolo, Black Truffle, Sauce Parisi
Puligny-Montrachet AC, Domaine François Carillon, Magnum, 2022



OJO DE AGUA BEEF FILLET
Potato Fondant, Grilled Leek, Red Wine Jus
Vieux Télégraphe La Crau, Châteauneuf-du-Pape AC 2009



BRILLAT-SAVARIN
Pear Chutney, Brioche Bread



MILLE FEUILLES LIPP
Tokaj Szamorodni, Szepsy, 2016