

Tobias Jochim's

Degustationsmenü im November

Tatar vom Taschenkrebs

mit eingelegtem Muscatkürbis, Safranessig und Vanillearomen
Tatar of crab, nutmeg pumpkin, saffron vinegar, vanilla flavour

oder

Schwarzwurzelschaumsüppchen

mit Jacobsmuschel und Osietra Imperial Kaviar
Velouté of salsify, scallop, Osietra Imperial Caviar



Gebackene Kalbsschwanzpraline

auf Petersilienmousse mit schwarzem Périgordtrüffel
Baked praline of veal's tail, parsley mousse, black Périgord truffle

oder

Filet Mignon vom Canadischen Bison

unter der Meerrettichkruste mit Topinambur und Baroloschalotten
*Filet Mignon of Canadian bison, horseradish crust
Jerusalem artichoke, Barolo-flavoured shallots*



Käse vom Wagen vom Affineur Tourette

Cheese from the trolley

oder

Komposition von Zitrusfrüchten

mit Blutorangen-Buttereis
Composition of citrus fruits, blood orange and butter ice cream

€59

Drei-Gang-Menü mit einem Glas Wein
Three course menu including one glass of wine

€89

Drei-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen
Three course menu including corresponding wines

€ 109

Sechs-Gang-Menü ohne Wein
Six course menu excluding wine

€ 159

Sechs-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen
Six course menu including corresponding wines