

Gastkoch Menü November 2023

*Bretonischer Hummer – Radieschen – Hagebutte – grüne Erbse
„Berkswell Pudding“ – schwarzer Knoblauch – Trüffel
Rehtatar – Gurke – Kürbiskerne – Räucheröl*

Brot & Butter

Royal – Gillardeau Auster – Rindermark – Consommé – Imperial Kaviar

Topinambur – Ragstone – Stout Bier – Estragon – Malz

Atlantik Steinbutt – Jakobsmuschel – Blumenkohl – Buttermilch – geräucherter Hechtkaviar

Burgaud Ente in 2 Gängen

Entenbrust – fermentierter Kalibos Kohl – rote Bete

Entenkeule – Consommé – Crumpet – Schwarzkohl – weißer Trüffel

Tunworth Käse – Malz – Quitte – Zitronenthymian

Kamille – Kürbis – Sanddorn

Menü in sieben Gängen EUR 255
Menü in fünf Gängen EUR 215
(ohne Topinambur und Tunworth Käse)

Änderungen im Menü vorbehalten