

---

# GOURMANDE

---

**Cappuccino.** \\ *Cappuccino.*  
**Red Prawn.** \\ *Rote Garnele.*  
**Foie.** \\ *Foie.*

## Amuse Bouche

### **White Asparagus, free-range Egg and winter Truffle.**

*Weißer Spargel, Freilandei und Wintertrüffel.*

**16€**

### **Whitebait, royal Consomé and Tarragon.**

*Glasgrundel fish, royal Bouillon und Estragon.*

**19€**

### **Norway Lobster, Lamb sweetbreads and Orange.**

*Kaisergranat, Lammbräsen und Orange.*

**24€**

### **Sole, Champagne and gold Linen.**

*Seezungen, Champagner und Goldleinen.*

**26€**

### **Pig feet, Eel and green Anise.**

*Schweinefüßchen, Aal und grüner Anis.*

**24€**

### **Pigeon, Raspberry and Cabernet Sauvignon.**

*Taube, Himbeere und Cabernet Sauvignon.*

**30€**

### **Aromatic Herbs, blue Cheese and Ginger**

*Aromatische Kräuter, Blauschimmelkäse und Ingwer.*

**9€**

### **Chocolate, Celery and Coffee.**

*Schokolade, Sellerie und Kaffee.*

**9€**

## Mignardises

## Precio Menú

**65€**



Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011).