

A T E L I E R

J a n H a r t w i g

ATELIER FÜNF

Carne cruda
Kalbsfilet, Trüffel, Kohlrabi & Piemontaiser Haselnüsse

Stör aus der Birnbaum Zucht
Paprika, Rauchaal - Mayonnaise, Artischocken & Kopfsalatsud

Lammrücken vom Franz
Kapuzinerkresse, Graupen, Tagetes & Pilze

Hartkäse Degustation „Jamei Laibspeis“

Erdbeeren
Waldmeister, Quinoa & Sauerklee

Menü in fünf Gängen 195,00 (Bestellannahme bis 19.30 Uhr)
Menü in vier Gängen ohne Hartkäse Degustation 185,00 (Bestellannahme bis 19.30 Uhr)

ATELIER SIEBEN

Bretonische Sardine
Parmesan, Apfel, Piment d'Espelette & Sud aus gegrillten Sardinengräten

Bayerische Forelle in Rapsöl gegart
Linsen, Champignons, Kräuter & Molke

Gillardeau Auster & Merguez
Spinat, Hollandaise & Spätburgunder

Glasiertes Kalbsbries
Erbsen, Stabmuscheln, Sake & Kaviarbutter

Taubenbrust auf der Karkasse geröstet
Anchovis, schwarzer Knoblauch & roter Amaranth

Munster von Maître Affineur Antony
Zitronen-Zwiebeln, Kartoffel & Kümmel

Johannisbeeren schwarz & rot
gebrannte Milch & Johannisbeerholz

Menü in sieben Gängen 245,00 (Bestellannahme bis 19.00 Uhr)
Menü in sechs Gängen ohne Gillardeau Auster 220,00 (Bestellannahme bis 19.00 Uhr)
Menü in fünf Gängen ohne Gillardeau Auster und Munster 215,00 (Bestellannahme bis 19.30 Uhr)

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet

Inklusivpreise in Euro