

APERITIF HAPPEN

Wir machen was draus

SELECTION „FRÜHLING 2020“ – RS UND MW

GANS „GAN(S) EINFACH“

Gänseleber, Rhabarber, Jasmin Tee, Gewürzerde, Kaffeeschokolade
alternativ

CARABINERO IN FERMENTATION

Carabinero, fermentierter Rettich, Radiesle, Miso



CAVIAR & MORE

Cannelloni von Stör, Kaviar „Selection RS“, Ofenkartoffel, Schmand



SURF & TURF

Bretonischer Küstensteinbutt 6+, Karotte in Texturen, weiße Sojasoße



ORIENT EXPRESS

Alblamm – Rücken und Schulter, Mais, Ras el-Hanout
alternativ

HÜHNERSTALL

Brust, Keule und Haut vom Freilandhuhn, Steckrübe



VORDESSERT



HOME STRAIGHT

Schwarzer Sesam, Quinoa, Zitrone, Joghurt

5 Gang Menü 138,00 €

6 Gang Menü 154,00 € (Hauptgang zur Wahl)

UNSER SIGNATUR DISH – BOUILLABASSE „EDITION FINE DINING RS“

Bretonischer Kaltwasser Hummer, Tomate, Fenchel, Bouillabaisesud, Milchaioli
(à la carte Zwischengang 39,00 €)

KÄSE VOM WAGEN von Maitre Affineur Waltmann

(à la carte 18,00 €)

APERITIF HAPPEN

Wir machen was draus

VEGI SELECTION „ FRÜHLING 2020“ – RS UND MW

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Ziegenmilch-Panna-Cotta, Rhabarber, Kopfsalat



EDELDISTEL TRIFFT TRÜFFEL

Junge Artischocke, schwarze Trüffel, Aubergine, Focaccia



BETA CAROTIN

Karotte aus dem Ofen, Mango, Rübli sand



PASTA MACHT GLÜCKLICH

Ravioli vom Bio-Eigelb, Erbse, geräucherter Käse, Pilze, Morchelsud



VORDESSERT



PURE CHOCOLATE

Symphonie von Schokolade, Cranberry, Birne

5 Gang Menü 108,00 €