

# La Belle Époque

## FINE DINING

### Amuse-Bouche

TRÜFFEL-PANNA-COTTA €18

mit Périgord-Trüffel und geröstetem Brioche

CHAMPAGNER-AUSTER €22

Gillardeau-Auster mit Champagner-Schaum

GÄNSELEBER-PRALINE €24

mit Portwein-Gelee und Pistazien

### Vorspeisen

JAKOBSMUSCHEL €38

karamellisiert mit Blumenkohl-Püree und  
Haselnuss

TATAR VOM WAGYU €45

mit Kaviar, Wachtelei und Schnittlauch

SOMMERLICHER SALAT €32

mit Burrata, Pfirsich und Basilikum-Öl

### Zwischengang

HUMMER-BISQUE €42

mit Cognac und feiner Crème fraîche

STEINPILZ-RISOTTO €36

mit Parmesan-Schaum und Trüffelöl

ZITRONENSORBET €16

mit Champagner und Minze

HAUPTGANG €85

mit Morcheln und Kartoffel-Mousseline

BRETONISCHER STEINBUTT €72

mit Beurre blanc und Sommergemüse

LAMMKARREE €68

mit Kräuterkruste und Ratatouille

DESSERT €24

Valrhona-Schokolade mit Himbeeren