

*Starters* —

PÂTÉE VOM ODEFY & TÖCHTER  
BRESSE GAULOISE 26  
Pinienkernvinaigrette, Perigord Trüffel

LABLE ROUGE LACHS 22  
Miso, Shoyu Vinaigrette, Buchenpilze

BLUMENKOHL-BULGUR 16  
Mandel, Brunnenkresse, Curry

*Intermediate* —

KÜRBIS-INGWER VELOUTÉ 16  
Kürbiskerne, Hokkaido Kürbis

RISOTTO & PERIGORD TRÜFFEL 25  
Perigord Trüffel, 40 Monate gereifter Parmesan

*Mains* —

WINTERKABELJAU - "SKEI" 40  
Lauch, Fenchel, Hummer Bisque

ENTRECOTE VON DER  
GALICISCHEN ALTEN KUH 46  
Bohnensauté, Paprika, scharfe Sauce Vierge

BRESSE GAULOISE VON  
ODEFY & TÖCHTER 40  
Karotte, Frühlingslauch, Albufera Sauce

*Desserts* —

SCHOKOLADENTARTE MIT ORIGINAL  
BEANS KUVERTÜRE 16  
Creme Chantily, Grué de Kakao

WEISSE KUVERTÜRE & HIMBEERE 16  
Blondi, Rose, weißer warmer Schokoladeneispuma