

Inspirationsmenü Marco Müller

6 INSPIRATIONEN — 12 ERLEBNISSE

Gänseleber aus Aquitanien

Terrine & Rumtopf, Gewürzmilch
Œuf en Cocotte & Perigordtrüffel, Topinambur

Beelitzer Spargel

Jacobsmuschel & Grüne Oliven, Mairübe
Spanferkel & Parmesan, Waldmeister

Macadamianuß

Königskrabbe & Vichygurke, Vanillepaprika
Sylter Royal & Roter Mangold, Beurre Blanc

mit 10 Gramm Prunier Caviar „Tradition“
34,- Euro

Bärlauch

Gebeiztes Kaninchen & Pulpo, Poverade
Atlantik Scholle & Limone, Muschelsud

Pfifferlinge

Runzelkarotte & a la Creme, Erbsen
Wagyu tafelspitz & Kohlrabi, Stroganoff

Gartenerdbeere

Sauerampfer & Olivenöl, Amalfizitrone
Wolke & Sauerrahm, Rhababer

6 Inspirationen in 12 Erlebnissen

5 Inspirationen in 10 Erlebnissen

4 Inspirationen in 8 Erlebnissen

3 Inspirationen in 6 Erlebnissen

Zu jedem Erlebnis ein Glas korrespondierender Wein

180,- Euro

155,- Euro

130,- Euro

105,- Euro

10,- Euro

KÄSE

Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot

• 12,50 Euro

● 21,50 Euro

Inspirationsmenu Marco Müller

6 INSPIRATIONS — 12 EXPERIENCES

Foie Gras from Aquitanian

Terrine & Rum in Fruit, Spiced Milk
Œuf en Cocotte & Truffle, Jerusalem Artichoke

Asparagus

Scallop & Green Olive, May Turnip
Suckling Pig & Parmesan, Woodruff

Macadamia Nut

Kingcrab & Vichy Cucumber, Bell Pepper
Sylter Royal Oyster & Red Chard, Beurre Blanc

with 10 grams of Prunier Caviar „Tradition“
34,- Euro

Ramson

Marinated Rabbit & Squid, Poverade
Atlantic Plaice & Lime, Mussels Broth

Chanterelles

Carrot & Cream, Peas
Wagyu & Kohlrabi, Stroganoff

Strawberry

Sorrel & Olive Oil, Amalfi Lemon
Foam & Sour Cream, Rhubarb

6 Inspirations in 12 Experiences

5 Inspirations in 10 Experiences

4 Inspirations in 8 Experiences

3 Inspirations in 6 Experiences

For every experience a glas of accompanying wine

180,- Euro

155,- Euro

130,- Euro

105,- Euro

10,- Euro

CHEESE

Raw Milk Selection with homemade Fruit Bread

• 12,50 Euro

● 21,50 Euro