



Herbst

Paté en Croûte

mit Taube, Gänseleber und Kalbsbries, Topinambur,
schwarzen Walnüssen und Granatapfel

oder

Kartoffelterrinen im Noriblatt

Lauch-Wasabi-Mayonnaise, Algenkaviar und Salicorne mit roter Bete und Haselnuss



Pilgermuschel

mit sautiertem Chicorée à l'Orange, Linsensprossen mit Kurkuma und *Beurre Picon Amer*

oder

Steinpilz-Consommé

Sellerieravioli mit Pilz-*Duxelles*, Sellerie-*Royale* und konfiertem Eigelb mit geröstetem Sesam



Herbstgemüse

Kokotte von saisonalen Biogemüsen und Früchten mit Kastanienemulsion
– mit weißem Trüffel, am Tisch gehobelt, € 8/g –



Müritzer Hirschkalb

gebraten mit Schwarzwurzel, *Soubise* mit Tonkabohne, Baba mit Trockenobst und Thymian,
junger Grünkohl, Buchweizen und *Sauce Poirade*

oder

Ohne Blut Blutwurst

vegetarische Blutwurst mit Butternut-Cannelloni, Stielmus
und Emulsion von geräucherten Mandeln



Sélection de Fromages Maître Antony

Auswahl von 3 Käsen mit Chutneys und Nüssen



Feuille à Feuille

Grand Cru Schokoladen und Haselnüsse aus dem Piemont
in verschiedenen Texturen, *Dacquoise* und Kakaosorbet

oder

Blanc Manger

Mandel-*Bavaroise*, pochierte Zwetschgen mit Shiso, Buchweizen-*Sablé* und Buttermilchreis

3 Gänge € 85 | 4 Gänge € 105 | 5 Gänge € 125