

# Inspirationsmenü Marco Müller

6 INSPIRATIONEN — 12 ERLEBNISSE

## Gänseleber aus Aquitanien

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

## Anisduft

Bison & Sauce Choron, Sardinilla de Rianxco  
Gelbe Bete & Ziegenkäse, Fenchel

## Macadamianuß

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

## Bretonische Atlantikküste

Wolfsbarsch & Bouchot Muschel, Rettich  
Scholle & schwarzer Knoblauch, Verbenesud

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

## Foie Gras from Aquitanian

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

## The Aroma of Anis

Bison & Sauce Choron, Sardinilla de Rianxco  
Yellow Beetroots & Goat Cheese, Fennel

## Macadamia Nut

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

## Breton Atlantic Ocean Coast

Sea Bass & Bouchot Mussels, Raddish  
Plaice & Black Garlic, Verbena Broth

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

## Wagyurind

Confierte Brust & Steckrübe, Liebstöckel  
Geschmortes & Rotkohlblatt, Traubenkirsche

## Manjari Schokolade

Molestaub & Sauerrahm, Blutorange  
Tarte & Grüner Tee, Papayapfeffer

## Wagyu Beef

Confied Breast & Rutabaga, Lovage  
Braised & Red Cabbage, Black Cherry

## Manjari Chocolate

Sour Cream, Blood Orange  
Tarte, Green Tea, Papaya Pepper

6 Inspirationen in 12 Erlebnissen

5 Inspirationen in 10 Erlebnissen

4 Inspirationen in 8 Erlebnissen

3 Inspirationen in 6 Erlebnissen

180,- Euro

155,- Euro

130,- Euro

105,- Euro

Zu jedem Erlebnis ein Glas korrespondierender Wein

9,- Euro

6 Inspirations in 12 Experiences

5 Inspirations in 10 Experiences

4 Inspirations in 8 Experiences

3 Inspirations in 6 Experiences

180,- Euro

155,- Euro

130,- Euro

105,- Euro

For every experience a glas of accompanying wine

9,- Euro

## MENÜ FÜR 2 PERSONEN

### Etouffee Ente a la Rutz

Shiitakesud & gefüllter Hals, Entenhaut  
Rosa Brust & Gänseleber Royal, Trüffelkugel  
Confierte Keule & Rosenkohlcassoulet, Wasserkastanie

### Etouffee Duck Rutz Style

Shiitake Mushroom & Stuffed Neck, Duck Hide  
Breast & Foie Gras Royal, Truffle  
Confied Leg, Brussel Sprouts Cassoulet, Water Chestnut

Eine Inspiration in 3 Erlebnissen

Inklusive einer Dessertinspiration

pro Person

95,- Euro

pro Person

119,- Euro

Zu jedem Erlebnis ein Glas korrespondierender Wein

9,- Euro

One Inspiration in 3 Experiences

Including of one Dessert Inspiration

per Person

95,- Euro

per Person

119,- Euro

For every experience a glas of accompanying wine

9,- Euro

## KÄSE

Raw Milk Selection with homemade Fruit Bread

• 12,50 Euro

● 21,50 Euro

## MENU FOR 2 PERSONS

## CHEESE

Raw Milk Selection with homemade Fruit Bread

• 12,50 Euro

● 21,50 Euro