



Galamenü

« *wie Gott an Silvester in Frankreich* »

31. Dezember 2022

Ein besonderes Amuse bouche in der Verrine:
Cappucino von der Miesmuschel und Safran « Biliby »

Dreierlei von der Lachsforelle
auf fermentiertem schwarzem Rettich mit roten Beeten und Beluga-Kaviar

Seeteufelmédailles
unter Kokos-Meerrettich-Schaum und Tomaten-Passionsfrucht-Rougai

Cassis-Sorbet
mit Crémant und Himbeere

Kalbsfilet auf Brioche à la *Hamburger Royal McVincent*
mit Gambas, jungem Blattspinat und Jus vom weißen Trüffel

Gebackener Reblochon
im Bayonner-Schinken-Pullover mit Quitten-Chutney

Le Dessert
du Maître Christophe

140,00 pro Person

Reservierung unter (030) 810 557 69