



# Grand Cru Classic

*Ceviche vom Seesaibling*  
mit Avocado . Pinien & Kräutern 28

*Feie Gras*  
mit Dörrzwetschke . Brioche & Valrhona 26

*Ei & Caviar*  
gebackenes Landei . Spinat & Erdäpfelcreme 28

*Feine Nudeln*  
weiße Trüffel & Nussbutter Schaum 26 Trüffel Supplement per Gramm 7

*Hummer Bisque*  
mit gezupften Riesenlangustenschwänzen & Chorizo 18

*Scharfe Garnelen*  
Currygemüse . gebratene Bananen & schwarzes Venere Risotto 26

*Seezunge im Ganzen*  
mit Kapernbutter . Kipfler 48

*Kalb & Trüffel*  
mit Erbse . Shiitake . Süßerdäpfel 38

*Tournedos a la Rossini*  
2 x 120 g Rindsfiletsteak mit gebratener Gänseleber dazu schwarzer Trüffel  
feinste Burgunder Trüffelsauce & Pilze & Pommes Pont Neuf 46

*Reifer Käse*  
Affiniert & gereift aus unserem internationalen Käsesortiment  
Hausgemachte Chutneys & Marmeladen . Feigen- & Marillensenf klein 14 | groß 18

*Nougatine*  
Himbeere . Tonkabohne & Passionsfrucht 16

*Feigen & Datteln*  
Tarte . Sorbet . Meringue

Couvert 6

TONI MÖRWALD  
GRAND CHEF

