

*Salon
Marie*

RESTAURANT & BAR

GRANDE
FINALE

APPETIZER

ÉCLAIR

mit konfierter Ente
& geräucherter Paprika-Mayonnaise

POCHIERTE AUSTER

mit Gurkengranité
& Ponzu-Hollandaise

BEEF TATAKI

mit Kaviar, Crème Fraîche
& Tapiocachip

VORSPEISE

SURF&TURF

Tatar vom Kalbsrücken mit
gebackener Krustentierpraline,
fermentiertem Tomatensud
& Grana Padano

ZWISCHENGANG

GALANTINE VOM HIRSCHRÜCKEN

im Wirsingmantel,
auf Heidelbeerjus, Schmorrüben
& Pistazien-Grießknödel

FISCHGANG

ANGERÄUCHERTER HEILBUTT

mit Stabmuscheln, gepickeltem Kraut
& Algensabayon

HAUPTGANG

RINDERFILET ROSSINI

mit gebratener Gänseleber, Trüffeljus
& Pastinaken

DESSERT

CASSIS BANGER 25/26

Cassismousse, Eierlikör, Feigen
& Edelbitterkakao

5-GÄNGE-MENÜ: 139€

WEINBEGLEITUNG: 49€

*Salon
Marie*

RESTAURANT & BAR

GRANDE
FINALE

APPETIZER

ÉCLAIR

with confit duck
& smoked paprika mayonnaise

POACHED OYSTER

with cucumber granité
& Ponzu hollandaise

BEEF TATAKI

with caviar, crème fraîche
& tapioca chip

STARTER

SURF&TURF

veal tenderloin tartare with
fried shellfish praline,
fermented tomato broth
& Grana Padano

INTERMEDIATE COURSE

GALANTINE OF VENISON

wrapped in savoy cabbage,
with blueberry jus, braised turnips
& pistachio semolina dumplings

FISH COURSE

COLD-SMOKED HALIBUT

with razor clams, pickled cabbage
& seaweed sabayon

MAIN COURSE

BEEF FILET ROSSINI

with fried foie gras, truffle jus
& parsnips

DESSERT

CASSIS BANGER 25/26

black currant mousse, egg liqueur, figs
& dark bitter cocoa

5-COURSE MENU: 139€

WINE PAIRING: 49€