

A LA CARTE

Unsere Aromen Reise birgt viele tolle Interpretationen aus aller Welt. Um in die Kulinarik unserer Reise einzutauchen, sind auch einzelne Gänge am Abend zu Ihrem Bistro Menü wählbar.

VORSPEISE

BUNTE BETE "BRST-ZEIT"

Dill | Senf | Malz

10g Kaviar "Baerii" Jellyfish Selection zzgl. 25

24

RAUCHAAL "MOUSSE"

Bohne | Nashi-Birne | Bohnenkraut

10g Kaviar "Ossetra" Jellyfish Selection

zzgl. 35

32

UNGESTOPFTE GÄNSE-LEBER „ZWEIERLEI“

Aprikose | Quatre Épices | Brioche

29

ZWISCHENGANG

NORWEGISCHE SEE-TEUFELBÄCKCHEN

"NUGGETS"

Karotte | Thai-Chili | Koriander

36

BRETONISCHE JAKOBS-MUSCHEL "PILZTEE"

Shiitake | Liebstöckel | Rettich

38

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten.
Bei Fragen steht Ihnen unser Service Team gerne zur Verfügung.

HAUPTGANG

ATLANTISCHER WEISSER HEILBUTT "SCHLEMMERFILET"

Steckrübe | Estragon | Nussbutter

42

REHRÜCKEN AUS KAISERLICHEM JAGDGEBIET "WALDORFSALAT"

Walnuss | Sellerie | Mandarine

39

DESSERT

WALLISER RACLETTE-KÄSE "SCHAUM"

Zuckermals | Speck | Essiggurke

28

WILLIAMS CHRIST-BIRNE "ZITRONE"

Rosmarin | Salzzitrone | Pinienkerne

26

PRALINEN „PETITS FOURS“

Sechs hausgemachte Pralinen nach Wahl unseres Pâtissiers

20

JELLYFISH BISTRO

2020 CHARDONNAY, EXTRA BRUT

Huck-Wagner | Baden | Deutschland

0,1l 15

RÉFLEXION R.021, BRUT

Lallier | Champagne | Frankreich

0,1l 21

ROSÉ ASSEMBLAGE, EXTRA BRUT

Bonnaire | Champagne | Frankreich

0,1l 23

GRANDE CUVÉE 173ÈME ÉDITION, BRUT

Maison Krug | Champagne | Frankreich

0,1l 45

BARREL AGED NEGRONI

Campari | Tanqueray Gin | Antica Formula

0,1l 16

NEGRONI SBAGLIATO

Campari | Tanqueray Gin | Antica Formula | Champagne

0,15l 21

GOLDEN DEER

Jägermeister Orange | Mandarine | Prosecco

0,2l 15

BRATAPFELPUNSCH (alkoholfrei)

Äpfel aus dem alten Land | Ingwer | Amaretto 0,0

0,2l 14

APERITIF

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SNACKS

Wels gebacken | Grünkohl Lachs
Pilz Tartelette | Thunfisch Croustade
20

AMUSE BOUCHE

Herzmuscheln "Moules-frites"
12

AUSTERN NACHTAGESANGEBOT

Wahl aus Zitrone oder Ponzu-Vinaigrette
Stück 4,9

FELSENAUSTER „MARGARITA“

Sanddorn | Passionsfrucht | Tequila Reposado 20y
Stück 7,9

FANGST BRUSCHETTA SPROTTE
„HERBSTLAUB“

Burrata geräuchert | Kürbis | Pesto
Stück 5,9

JELLYFISH KAVIAR-TÖRTCHEN
„CANAPÉ“

Rösti | Sauerrahm | schottischer Lachs

3 Stück (10g Baerii)
29

3 Stück (10g Ossetra)
39

3 Stück (10g Auslese)
39

BROT

Sauerteigbrot | Focaccia | Kürbis
Nachservice zzgl. 7,5

MOSAIK VOM GEWÜRZLACHS

Bunte Bete | Senf | Dill
10g Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection von Imperial Caviar zzgl. 25

ONSEN-EI

Enten-Keule | Rotkohl | Five Spice Hollandaise

MARONEN-SÜPPCHEN

Portwein | hausgemachter Schinken | Quitte

GEFLÄMMTER MÜRITZ WELS

Bayrisch Kraut | Champagner | Weintraube

ENTRECÔTE VOM LIMOUSINRIND

Trüffel | Sellerie | Gartenkräuter

PUNSCHKUCHEN

Bratbirne | Karamellschokolade | Preiselbeere

6 GANG MENÜ				
				Brot Mosaik Onsen-Ei Suppe Wels Entrecôte Dessert
5 GANG MENÜ				79
			Brot Mosaik Onsen-Ei Suppe Wels oder Entrecôte Dessert	
4 GANG MENÜ			69	
		Brot Mosaik Onsen-Ei oder Suppe Wels oder Entrecôte Dessert		
3 GANG MENÜ		59		
	Brot Mosaik Wels oder Entrecôte Dessert			
		49		

Unser Menü kann alle 14 Hauptallergene beinhalten.
Bei Fragen steht Ihnen unser Service Team gerne zur Verfügung.