

A LA CARTE

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

VORSPEISE

BUNTE BETE "BROT-

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
WEISSE RHEINBUTT
"SCHLEMMERFILET"

Steckrübe | Estragon | Nussbutter

42

REHRÜCKEN AUS
KAISERLICHEM
JADEGEBIET
"WALDORFSALAT"

Walnuss | Sellerie | Mandarine

39

DESSERT

WALLISER RACLETTE-
KÄSE "SCHAUM"

Zuckermais | Speck | Essiggurke

28

WILLIAMS CHRIST-
BIRNE "ZITRONE"

Rosmarin | Salzzitrone | Pinienkerne

26

PRALINEN „PETITS
FOURS“

Sechs hausgemachte Pralinen
nach Wahl unseres Pâtissiers

20

JELLY BISTRO
FISH

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

Alle Preise verstehen sich
in Euro und inklusive der ge-
setzlichen Mehrwertsteuer.

SNACKS

Wels gebacken | Grünkohl Lachs
Pilz Tartelette | Thunfisch Croustade
20

AMUSE BOUCHE

Herzmuscheln "Moules-frites"
12

AUSTERN NACH TAGESANGEBOT

Wahl aus Zitrone oder Ponzu-Vinaigrette
Stück 4,9

FELSENAUSTER „MARGARITA“

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

FANCY BRUSCHETTA SPRÖTTE

„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

Ganz (s) Weihnachtlich

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-SÜPPÖCHEN

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

79

5 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Onsen-Ei
Suppe
Wels oder Entrecôte
Dessert

69

4 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Onsen-Ei oder Suppe
Wels oder Entrecôte
Dessert

59

3 GANG MENÜ

Brot
Mosaik
Wels oder Entrecôte
Dessert

49

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