

## *Vorspeise*

### **Gänseleber**

Mango | Chili | Spitzkohl

27

### **Apfelrauch**

Kobe | Pistazie | Thunfisch

32

### **Bachsaibling**

Mairübe | Kirsche | Frühlingszwiebel

28

## *Suppe*

### **Spargel**

Kerbel | Vanille | Kaninchen

12

### **Taube**

Bärlauch | Moscatel | Brombeere

12

## *Zwischengang*

### **Skrei**

Pulpo | Cous Cous | Fenchel

19

### **Stubenküken**

Rhabarber | Sellerie | Schalotte

17

### **Makrele**

Spargel | Walderdbeere | Grüner Pfeffer

18

## *Hauptgang*

### **Milchlamm 2 Gänge**

Spargel | Ha Faz | Mais

36

### **Schweinebauch**

Wasserkastanie | Romanesko | Sommertrüffel

26

### **Steinbutt**

Felderbse | Dill | Blutwurst

31

### **Hummer**

Bergamotte | Creme fraîche | Bisque

30

### **Brandenburger Wildgarten**

Viel Gemüse | Kokos | Oliven

21

*Dessert*

<b>Zitronengras</b> Himbeere   Blumenkohl   Minze	12
<b>Blutorange</b> Orangeblüte   Möhre   Tapioka	12
<b>Nougat</b> Haselnuss   Litchi   Schokolade	12

*Die Selektion Maitre Antony*

Honig Wabe   Gewürzbrot   wilde Feige   Kräuter Sablés	17
--------------------------------------------------------	----

<i>4-gang Menü</i>	75
<i>5-gang Menü</i>	90

*Kobe am Tisch*

<b>Filet vom Black Label 7-9, je 50 g</b>	15
-------------------------------------------	----

*Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen*

ganzer Hummerschwanz	20
Die Kartoffel geröstet, gerüffertes Gratin, Mousseline, je	5
Kräuter-Rissotto	5
Grüne Bohnen, Baby-Spinat, Urkarotte mit Vanilleduft, Gemüse nach der Jahreszeit, je	5
Choron, Aioli, Balsam-Jus, Café de Paris Butter, je	5

*André Faufler*