

Amethyst Menü by Tobias Heldt

Auftakt

Ceviche vom Saibling / grüne Papaya / Limette
Chayote / Holunder / Tagetes
Ramen / Reismudeln / Buchenpilze / Wachtelei
krosser Schweinebauch / koreanischer Gurkensalat /
grünes Chili Gel



Brot & Butter

Sauerteigbrot - 100% Champagner Roggen / Bäckerei
Richter / Kubschütz
Beurre de Loire / Fromagerie Antony
Saté Crème / Miso-Nußbutter

Jakobsmuschel / Champagner /
Curry Jaipur

Aufpreis 20g Royal Premium Kaviar / 72 EURO



Carabinero / rote Spitzpaprika /
grüne Jalepenó



Kalbsbries / Grünkohl / geräucherte
Kartoffel / Perigord Trüffel



Ente / Rotkohl / Marone



Käse Maître Antony vom schönsten
Käsewagen Sachsens



Japanischer Cheesecake



Mandarine / Litschi / Ingwer



Ausklang

Menüpreis

7 Gänge 244 EURO

inkl. Weinbegleitung 321 EURO

6 Gänge 204 EURO

inkl. Weinbegleitung 270 EURO

5 Gänge 187 EURO

inkl. Weinbegleitung 242 EURO

Amethyst-Vegetarisch by Tobias Heldt

Auftakt

Ceviche vom Staudensellerie / grüne Papaya / Limette
Chayote / Holunder / Tagetes
Ramen / Reismudeln / Buchenpilze / Wachtelei
Eingelegte Chinesische Keule / koreanischer
Gurkensalat / grünes Chili Gel



Brot & Butter

Sauerteigbrot - 100% Champagner Roggen / Bäckerei
Richter / Kubschütz
Beurre de Loire / Fromagerie Antony
Saté Crème / Miso-Nußbutter

Banane / Erdnuss /
Limette



Eigelb / Romanasalat /
Parmesan



Schwarzwurzel / Quitte /
Kaffee



Burrata / Kürbis / Mohn



Käse Maître Antony vom schönsten
Käsewagen Sachsens



Japanischer Cheesecake



Valrhona Ecuador 80% / Pflaume /
Kardamom



Ausklang

Menüpreis

7 Gänge 178 EURO

inkl. Weinbegleitung 255 EURO

6 Gänge 162 EURO

inkl. Weinbegleitung 228 EURO

5 Gänge 141 EURO

inkl. Weinbegleitung 196 EURO