



Gastkoch Menü Guillaume Galliot Oktober 2026

Hummer Tartelette – Dill – Kalamansi

Foie Gras Tartelette – Schwarzer Knoblauch – Haselnuss

Anchovis Roll – Roscoff Zwiebel – Olive

Königskrabbe

Krustentiergelee – Gillardeau Auster – Fenchel – Oscietra Kaviar

Wildhasensuppe – Quittenpüree – Roquefort – Biscotto – Foie Gras

Rotbarbe – Meeresfrüchte Consommé – Timut Pfeffer – Koriander

Bretonischer Hummer – Rote Bete – Schokolade – Ruby Sauce

Lamm aus der Maison Greffeuille

Rücken & Schulter – Kohlrabi – Erbse – Minze

Zitrone – Joghurt – Vanille

Mille-feuille – Banane – Schokolade – Kakaosorbet

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Wildhasensuppe und Zitrone)

Änderungen im Menü vorbehalten