



AURUM
BY GARY KIRCHENS

VORSPEISEN

Ravioli mit Entenstopfleber <i>Porree, Matignon von Gemüse, Geräucherter Ochsenschwanzbouillon</i>	32,00 €
Hühnerrei <i>Schwarze Trüffel, Sellerie, Meurette</i>	34,00 €
Jakobsmuscheln <i>Mit dem Bunsenbrenner flambiert, Klementine, Kardamon, Mandeln</i>	38,00 €
Langustine <i>Carpaccio, Eisenkraut, Birne, Gin</i>	42,00 €

FISCH

Glattbutt <i>Herbsttrompete, geräucherter Aal, Matelote</i>	38,00 €
Seezunge <i>Blumenkohl, Vin Jaune, Sabayon</i> <i>*Zuschlag Oscietra Kaviar 15€</i>	42,00 €
Jakobsmuscheln <i>Sellerie, Chicorée, Ahornsirup</i>	44,00 €

FLEISCH

Brust vom Schwein gegrillt <i>Knollenziest, Rosenkohl, Salicorne</i>	36,00 €
Kalbsbries <i>Schwarzwurzeln, Schwarzer Knoblauch, Kräuterjus</i>	44,00 €
Perlhuhn <i>Albufera, Schwarze Trüffel, Topinambur</i>	48,00 €

DESSERTS

Schwarzer Sesam <i>Vanille, Pflanzenkohle, Minze</i>	15,00 €
Schokolade <i>Schwarze Trüffel, Kakao, Pistazie</i>	15,00 €
Tanne <i>Honig, Klementine, Pinienkerne</i>	15,00 €
Käse <i>Käsewagen Van Tricht</i>	17,00 €



AURUM
BY GARY KIRCHENS

MARKTMENU

65,00 €

Hühnerei

Schwarze Trüffel, Sellerie, Meurette

Brust vom Schwein gegrillt

Knollenziest, Rosenkohl, Salicorne

Schwarzer Sesam

Vanille, Pflanzenkohle, Minze

Angepasste Weine 35 €

DEGUSTATIONSMENU

85,00 €

Jakobsmuscheln

Mit dem Bunsenbrenner flambiert, Klementine, Kardamon, Mandeln

Seezunge

Blumenkohl, Vin Jaune, Sabayon

*Zuschlag Oscietra Kaviar 15€

Kalbsbries

Schwarzwurzeln, Schwarzer Knoblauch, Kräuterjus

Schokolade

Schwarze Trüffel, Kakao, Pistazie

Angepasste Weine 45 €

AURUM MENU

105,00 €

Langustine

Carpaccio, Eisenkraut, Birne, Gin

Ravioli mit Entenstopfleber

Porree, Matignon von Gemüse, Geräucherter Ochsenschwanzbouillon

Jakobsmuscheln

Sellerie, Chicorée, Ahornsirup

Perlhuhn

Albufera, Schwarze Trüffel, Topinambur

Tanne

Honig, Klementine, Pinienkerne

Angepasste Weine 55 €

Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert.

Käse anstatt Dessert: 10 € extra

Käse: 17 € extra