

Menü

Marinierte Gänsestopfleber und Kaninchen

Rosette von der Sant Jakobsmuschel auf mild geräuchertem Kartoffelstampf,
mit Golden Imperial Kaviar und Seeigelsamtsoße

Bretonische Rotbarbe mit Calamaretti,
Fenchel-Brotsalat und Sauce Bourride

Filet vom Bio-Kalb mit glasiertem Bries,
Emulsion von Schmorfond und Petersilie

Rohmilchkäse vom Wagen

Tarte von Manjari Schokolade
mit Himbeeren und Exotic Sorbet

6 Gang Menü EUR 125,00

5 Gang Menü EUR 115,00

4 Gang Menü EUR 95,00



Das Vitrum-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Degustations Menü

Lauwarmer Hummer mit Kopfsalat, Zitrusfrüchten und Rapsöl

Suprême vom Steinbutt mit Limonenpfeffer, Lardo und Wildkräutern

St. Pierre auf Kichererbsenpüree
mit Artischocken und Auszug von Chorizo

Aal in Rotwein geschmort mit Parfait von der Gänsestopfleber,
Gurke, Estragon und Dill

Étouffé-Taube auf Crème von Petersilie und jungem Spinat mit Trüffeljus

Rehbockrücken mit Mangokruste und Gewürzen,
Pfifferlingen, Aprikosen und Sauce Rouennaise

Rohmilchkäse vom Wagen

Geliertes Pfirsichcoulis mit Estragon,
soufflierter Valrhonaschokolade, Mascarponecrème und Passionsfrucht

8 Gang Menü EUR 145,00

7 Gang Menü EUR 135,00

6 Gang Menü EUR 125,00

begleitende Weine EUR 90,00

begleitende Weine EUR 80,00

begleitende Weine EUR 70,00

VITRUM
PURER GENUSS

À LA CARTE

VORSPEISEN

Marinierte Gänsestopfleber und Kaninchen EUR 32,00

Lauwarmer Hummer mit Kopfsalat,
Zitrusfrüchten und Rapsöl EUR 32,00

Carpaccio von der Dorade mit glasierten Flusskrebsschwänzen,
Blumenkohl und Brunnenkresse EUR 34,00

ZWISCHENGERICHTE

Rahmsuppe von Steinpilzen
mit geräucherter Wachtel und Schnecken EUR 15,00

Aal in Rotwein geschmort
mit Gurke, Estragon und Dill EUR 22,00

Rosette von der Jakobsmuschel auf mild geräuchertem
Kartoffelstampf, mit Golden Imperial Kaviar und Seeigelsamtsoße EUR 34,00

FISCH

Suprême vom Heilbutt mit Limonenpfeffer,
Lardo und Wildkräutern EUR 36,00

Bretonische Rotbarbe mit Calamaretti,
Fenchel-Brotsalat und Sauce Bourride EUR 38,00

St. Pierre auf Kichererbsenpüree
mit Artischocken und Auszug von Chorizo EUR 42,00

FLEISCH

Karree und Sattel vom Spanferkel mit confiertem Bauch,
gebackenem Eisbein und Senfsoße EUR 36,00

Rehbockrücken mit Mangokruste und Gewürzen,
Pfifferlingen, Aprikosen und Sauce Rouennaise EUR 38,00

Étouffé- Taube auf Crème von Petersilie und jungem Spinat
mit Trüffeljus EUR 40,00

Filet vom Bio-Kalb mit glasiertem Bries,
Emulsion von Schmorfond und Petersilie EUR 40,00

DESSERT

Gekühlte Erdbeeressenz mit Kondensmilcheis,
Olivenöl und Maldon Sea salt EUR 14,00

Tarte von Manjarie Schokolade mit Himbeeren und Exotic Sorbet EUR 16,00

Knorpelkirsche mit Balsamico,
Crèmeis von Ivoire Schokolade und Tonkabohne EUR 16,00

Rohmilchkäse vom Wagen EUR 14,00

(Preise inklusive MwSt und Bedienungsentgelt)



ZITRUM
PURER GENUSS