

MENÜ ANTAMA

SAUERTEIG BROT

Geschlagene Butter & ANTAMA Olivenöl

WILDGARNELE

Lauwarmes Carpaccio | Zitronengras | Imperial Kaviar

HOKKAIDO JAKOBSMUSCHEL

Rote Beete | Risotto | Rosinen- Kapern- Soße

LAMMKARREE

Paprika | Kräuter | Perlgraupen

oder

SKREI

Kartoffel | Grünkohl | Haselnussbutter | Beurre Blanc

MILLE FEUILLE

Karamell | Jamaica Rum | Champagner Sorbet

MENÜ TISCHWEISE

VORSPEISEN

VARIATION ENTENLEBER HAPPY FOIE

Gewürzorange | Joghurt | Brioche

28

HAMACHI

Miso | Belper Knolle | Grapefruit

20

KALBSBRIES

Mango | Vinaigrette süß- sauer | Wasabi Mayonnaise

22

RINDERTATAR

Pommery Senf | Wintertrüffel | Parmesan

19

KARTOFFEL- LAUCH- SUPPE

Hokkaido Jakobsmuschel | Lauchöl

10

HAUPTGERICHTE

RINDERFILET

Schwarzwurzel | Trüffeljus | Kartoffel
46

MIÉRAL BARBARIE ENTENBRUST

Rotkohl | Maronen | Serviettenknödel
36

SKREI

Kartoffel & Grünkohl | Haselnussbutter | Schnittlauch Beurre Blanc
38

ACQUERELLO RISOTTO

Alba Trüffel
36

KLASSIKER

VORSPEISENSALAT

Croûton | Toppings | Wildkräuter

10

CARPACCIO

Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Tomate

18

SALAT ANTAMA

Rinderfilet | Garnele | Radieschen | Avocado | Quinoa

24

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

22

160g Rinderfilet +20 | Gambas vom Grill + 16 | Albatrüffel 3g +30

GAMBAS VOM GRILL

Piemonteser Acquerello Risotto | Champagner Beurre Blanc | Parmesan

29

ROASTBEEF

Zwiebelsoße | Wurzelgemüse | Röstzwiebel | Pommes

36

LAMMSTELZE

Ratatouille | Rosmarinkartoffel | Thymianjus

34

DESSERT & KÄSE

MILLE FEUILLE

Karamell | Jamaica Rum | Champagner Sorbet

12

VALRHONA SCHOKOLADE

Kirschsorbet | Kirschöl | Espresso

12

SORBETVARIATION

Beeren | Crumble

10

AUSWAHL AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

Senf | Früchtebrot

15