

(HB)

# BODENDORF'S

*Sternstunden by Holger Bodendorf*

marinierte Jakobsmuschel  
weißer Spargel, Lardo, gebackener Kalbskopf &  
Thymiantee

glacierter Hummer  
Dashibutter, Rhabarber, breite Bohne &  
Nußbutter-Vinaigrette

Seezunge an der Gräte  
Morchelroyale, junger Spinat, Poularde &  
Kerbelfond

Schulter vom Iberischen Schwein  
junge Erbse, Majoran, Ravioli mit Schweinemett &  
gebratener Senfkohl

Miral-Taubenbrust  
gefüllte Taubenkeule mit Feige, Aubergine,  
Wachtelei & Kaffeejus

Rohmilchkäse von Maitre Affineur Volker Waldmann

Valrhona Equatoriale Kouvertüre  
Jasmintee-Brûlée, Karamel-Schokoladenmousse &  
Kumquat-Prosecco

sieben Gänge: 172 €  
fünf Gänge: 146 €

*„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.“*

Goethe

(HB)

# BODENDORF'S

*Sternstunden by Holger Bodendorf*

gefüllter Kaninchenrücken  
Pulpo, Artischocken á la Barigoule, Thymian &  
Parmesan-Sabayone

Bretonischer Kabeljau  
Broccoli-Tapenade, Buchweizencrème, wilder Broccoli &  
Rührei von geräuchertem Kabeljau

Langoustino, geflämmt  
Kalbsbries, Lauchzwiebel, Shii Take Pilze &  
Vinaigrette von geschmorten Poularden

Loup de Mer  
gebratener Fenchel, Bergamotte, Vongolemuscheln &  
Salsiccia

US Kalbsbäckchen  
marinierte Champignons, weißer Spargel, Ochsenmark &  
Schalottenjus

lauwarmer Gorgonzolaschaum  
rote Bete, Feigen-Confit, Wildkräuter & Sauternes-Vinaigrette

Gâteaux von Mango  
Passionsfrucht, Cocos & gepfefferte Milchkonfitüre

sieben Gänge: 172 €  
fünf Gänge: 146 €

*„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“*

Boccacio