

1. *Thunfisch-Petit four, Erbsen-Minz-Macchiato, Rauchlachsterrine*
2. *Entenlebervariation*
3. *Jakobsmuschel-Tatar, Muschel-Zimtsuppe, caramelisierte Haselnuss*
4. *Lachs mit Limettenkruste, Fenchel-Traubengemüse*
5. *Asiatischer Meeresfrüchtesalat, Glasnudeln*
6. *Hummer, Spargelravioli, Vanilleluft*
7. *Rohe Gänseleber auf Steinbutt*
8. *Blumenkohl-Panna-Cotta, Malossol-Kaviar, Blinis*
9. *Wildroastbeef, „Gold“ acher Wildconsommé*
10. *Kartoffelespuma, Wachtelei, weisser Alba Trüffel*
11. *Ochsenschwanzpraliné, Safranrisotto*
12. *Wachtelgalantine, Linsen*
13. *Milken, Moccasauce, Pastinakenpurée*
14. *Blutorangensorbet, Estragonkaviar*
15. *Lammrücken, Schafskäsemantel, Sellerie Mille-feuille*
16. *Pata Negra, Seeteufel, Herbsttrompeten*
17. *Rehrücken, Polenta, Rotkohlkugel*
18. *Randen, Gorgonzolacrème, Kräutersalat*
19. *Brie, Kümmel-Butterstreusel*
20. *Zwetschge, Wasabimilchreis, Glühwein-Espuma*
21. *Schoggi 72/72*
22. *Geeister Mocca, Baileys, Espresso*