



## Signature Dishes by Denis Feix

### **Kalbsfilet „Sandwich“ | N25 Kaviar | Thymian**

In diesem Gericht erwartet Sie ein Tatar vom gereiften Kalb, serviert zwischen zwei krossen Brotscheiben und N25 Kaviar. Dieser Name stammt von dem 25. nördlichen Breitengrad in 2000 m Höhe, wo die Störe aufwachsen.

49 €

### **Rosenkohl | Erdnuss | Preiselbeeren**

Rosenkohl, ein leicht herbes Gemüse, welches in unterschiedlichen Konsistenzen aufgezeigt wird. Für eine nussige Note servieren wir ihn mit Erdnüssen. Kühlgezuckerte Preiselbeeren passen hervorragend zu den herben Noten.

24 €

### **Wachtel | Einkorn | Perigord Trüffel**

An der Karkasse gebraten, servieren wir die Wachtelbrust mit frischem Trüffel und einer passenden Jus. Das Einkorn gehört zu den ältesten Getreidesorten, welches zu einem schlotzigen Risotto zubereitet wird.

49 €

### **Quitte | Ziegenfrischkäse | Zitronenthymian**

Bei diesem Dessert verströmen reife Quitten einen wunderbaren Duft. Ein leichtes Ziegenfrischkäseeis begleitet diese Aromatik. Frische Blätter des Thymians bilden einen harmonischen Spannungsbogen.

18 €