



## Nico Burkhardts Empfehlungsmenü

**Marinierte Périgord Gänseleber**  
Granny Smith Apfel / Kardamon / Trüffel

€ 32,--

**Schaumsüppchen vom Jaipur Curry**  
Jacobsmuschel / Ananas / Koriander

€ 21,--

**Atlantik Rochenflügel**  
Kopfsalat / Joghurt / Pinien

€ 24,-- Zwischengang  
€ 34,-- Hauptgang

**Rücken vom Limousin Lamm**  
Tomate / Powerade / gebackener Manchego / Olivenjus

€ 44,--

**Vacherin Mont d'Or**  
Schwarzwurzel / Haselnuss

€ 18,--

**Interpretation von der Valrhona Schokolade**  
Blutorange / Pistazie

€ 18,--

Menü komplett € 119,--  
Weinbegleitung € 68,--

4-Gänge Menü € 98,--  
ohne Schaumsüppchen und Käse



## OLIVO Menü

### **Langostino & Hawaii Thunfisch**

Avocado / Gurke / Rosa Ingwer / Wasabisorbet

€ 28,--

### **Gebratene Entenleber**

Räucheraal / Graupenrisotto / Perlzwiebel

€ 20,--

### **Bretonische Rotbarbe**

Pimento / Berglinse / Sepia

€ 28,-- Zwischengang

€ 38,-- Hauptgang

### **Etouffè Taube**

Süßkartoffel / Navette / Pumpernickel / Dörrobstjus

€ 40,--

### **Auswahl von französischem Rohmilchkäse**

**Maitre Waltmann**

€ 20,--

### **Cannelloni von Crue de Cacao und Macadamianuss**

Frischkäse / Mandarine / gebrannte Schokolade

€ 18,--

Menü komplett € 119,--

Weinbegleitung € 68,--

4-Gänge Menü € 98,--  
ohne Entenleber und Käse