

IRMA LA DOUCE

Vorspeise

Gillardeau Auster Stk 4€
Deutz Brut Classic Champagner 0,1 10€

Gillardeau / Melonenschinken / geräucherte Creme fraiche / Kaviar Stk 8€
Deutz Brut Classic Champagner 0,1 10€

geräucherte Makrele / Früchtetee / Sellerie / Bete 19€
2018 Pouilly-Fumé, Domaine de Fontenille, Loire 0,1 9€

Entenleberterrinen / Dörrobsteis / Shiso / Pflaumenwein / Mutzen 21€
2017 Jurançon „Au Capceu“, Camin-Larredya, Jurançon 0,05 7€

Rindertatar / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern
50g 11€ / 100g 18€, zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 32€
2017 Grauburgunder „Oberbergener Bassgeige“, Keller, Baden 0,1 7€

Zwischengang

Schwarzwurzel / Hefe / Pinienkerne / Birnenessig / Trüffel 22€
2016 Saumur Blanc Vieilles Vignes, Langlois Château, Loire 0,1 8€

Schnecken / Rosenkohl / Ajoblanco / grüner Speck 18€
2018 Saint-Joseph blanc „Silice“, Coursodon, Rhône 0,1 12€

Kalbsbries / Soubise / Fenchel / Champignons 20€
2015 Bourgogne Blanc, Fabien Coche, Burgund 0,1 10€

Ochsenschwanzraviolo / Petersilie / alter Gouda / Zitrone 19€
2012 Bourgogne Rouge, Humbert Frères, Burgund 0,1 11€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang

Imperial Taube / Topinambur / Birne / Kartoffel Millefeuille
Sauce rouennaise 32€

2017 Morgon, „Côte de Py“, Jean Foillard, Beaujolais 0,1 11€

Reh / Kürbis / Churros / Ras el Hanout 34€

2017 Liberty, La Barroche, Rhône 0,1 10€

Seezunge Bourride / Artischocke / Lauch / Alge 36€

2015 Bourgogne Blanc, Fabien Coche, Burgund 0,1 10€

Teller voll Gemüse / gebacken / gepickelt / geräuchert 28€

2016 Saumur Blanc Vieilles Vignes, Langlois Château, Loire 0,1 8€

Dessert

Schokolade / Keks / Kokos / Kumquat 12€

2015 Riesling Auslese, Weingut Leiner, Pfalz 0,05 9€

Kürbis & Kern / Dacquoise / Limette 13€

2000 Rivesaltes Ambré „17 ans“, Parcé Frères, Roussillon 0,05 7€

Käse / Brot / süßes 5Stk 15€ / 7Stk 19€

Six Grapes Port, Grahams, Duoro 0,05 7€