

# Camerys

Auftakt

◇◇◇

*Brotzeit*

◇◇◇

*Tatar vom Gut-Eichethof-Kalb*

*Frankfurter Kräuter – Imperial Kaviar – Sauerrahm*

◇◇◇

*Lachsforelle „16,8 km“*

*Kimizu – Schnittlauch – Erdapfel*

◇◇◇

*Langoustine*

*Trüffel aus Alba – Petersilie – Zwiebel*

◇◇◇

*Wagyu „Kagoshima“*

*Australischer Wintertrüffel – Knollensellerie*

◇◇◇

*Reh von Freunden*

*Rotkohl – Rosenkohl – Aebleskliver*

◇◇◇

*Planifolia Black Vanille*

*Apfel – Salzkaramell – Pecannuss – Sudachi*

◇◇◇

Naschwerk

Menü 179 € (inkl. Wasser)

Weinbegleitung 95 €

½ Weinbegleitung 67 €

*Kursiv gedruckte Produkte beziehen wir von unserem Gut Eichethof  
und / oder  
von regionalen und / oder nachhaltigen Erzeugern*

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unseren Service an.

# Camerys

Prelude

◇◇◇

*Brotzeit*

◇◇◇

*Gut Eichethof Veal Steak Tartare*

*Frankfurt Herbs – Imperial Kaviar – Sour Cream*

◇◇◇

*Salmon Trout “16.8 km“*

*Kimizu – Chives – Potato*

◇◇◇

*Langoustine*

*Truffle from Alba – Parsley – Onion*

◇◇◇

*Wagyu “Kagoshima“*

*Australian Wintertrüffel – Celeriac*

◇◇◇

*Venison from Friends*

*Red Cabbage – Brussels Sprouts – Aebleskliver*

◇◇◇

*Planifolia Black Vanille*

*Apple – Salt Caramel – Pecan Nut – Sudachi*

◇◇◇

Sweets

Menu 179 € (incl. Water)

Wine Pairing 95 €

½ Wine Pairing 67 €

*Products printed in italics are sourced from our Gut Eichethof  
and/or from  
regional and/or sustainable producers*

For questions about allergen and/or intolerance please contact our service