

Winter Dinner 1 / *Winter Dinner 1*

Linsensalat an Petersilienvinaigrette
mit Bresaola
*Lentil salad with truffle and parsley vinaigrette
and Bresaola*

Selleriecrèmesuppe mit Trüffelschaum
Cream of celery with truffle foam

Nüsslisalat an Rosmarin-Honigdressing mit Croûtons und Feigen
Lamb's lettuce with rosemary-honey dressing, croûtons and figs

Gebatene Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Oliven
im Serranomantel und Ratatouille
*Roast guinea fowl breast stuffed with ricotta and olives
wrapped in Serrano ham and ratatouille*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace
Baked apple rings with vanilla ice cream

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	89
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	105
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	120
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	135

Winter Dinner 2 / *Winter Dinner 2*

CLOUDS Hummer-Salat mit Avocado und Gurke
CLOUDS lobster salad with avocado and cucumber

Geräucherte Entenbrust
serviert auf Balsamico-Linsen und Vinaigrette
Smoked duck breast served on balsamic lentils and vinaigrette

Kabeljau mit Venerereis und Chorizoschaum
Cod fish with venere rice and chorizo foam

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel an Béarnaise Sauce
mit Kartoffel-Gruyèregratin
*Roast beef in a herb coating with a Béarnaise sauce
and potato Gruyère gratin*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Schokoladen Mousse mit Zimtkuchen und Honig
Chocolate mousse with honey and cinnamon cake

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	110
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	125
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	145

Winter Dinner 3 / *Winter Dinner 3*

Entenleber Parfait mit Litschi und Riesling
Duck liver parfait with lychee and Riesling

Meeresfrüchtersotto mit Safran
Seafood risotto with saffron

Hummerschaum
mit Cognac und Flusskrebse
Lobster foam with cognac and crayfish

Kalbssteak am Stück gebraten an Spitzmorchelsauce
und Trüffel Kartoffelstock
*Roast filet of veal with black morel sauce
and truffled mash potatoes*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Tonkabohnen mit Edelbitter Schokolade und Vanille-Glacé
Tonka beans with dark chocolate and vanilla ice cream

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	95
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	115
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	135
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	155

Prime Dinner

Steinpilzcappuccino mit frischem Trüffel
Porcini cappuccino with fresh seasonal truffle

Entenleber Parfait auf Brioche mit Portwein
Duck liver parfait with brioche and port

Trio von Rinds-, Kalbs- und Lachstatar
Trio of beef, veal and salmon tartare

Rindsfilet Surf & Turf mit gebratenem Hummerschwanz,
Pastinakenpüree und Spinat
*Filet of beef Rossini surf & turf with sautéed lobster tail,
parsnip puree and spinach*

Käseteller mit einer Auswahl an Rohmilchkäse
Plate with assorted raw milk cheese

Bourbon Vanille Parfait mit Grand Marnier Orangen
Bourbon vanilla ice cream with Grand Marnier oranges

3-Gang Menu / <i>3-course menu</i>	110
4-Gang Menu / <i>4-course menu</i>	135
5-Gang Menu / <i>5-course menu</i>	155
6-Gang Menu / <i>6-course menu</i>	175