

MENÜ

HIRSCHKALB

Boudin Noir, Rauchfisch und Apfel

MADAI

Meerwasseremulsion, Mairübe und Kinome

GAMBA ROJA DE PALAMOS

Lágrima de Costa, Crème Cru und Thavaigrette

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① TXOGITXU & OTORO

N25 Schrenkii, rote Shiso und Himbeer-Shoyu

② SPARGEL AUS DER PROVENCE

Orange, Estragon und geröstete Kombu

③ MR. KAISERGRANAT

Salsa Verde und Bergamotte

④ KINMEDAI VON DEN AZOREN

Palmherz, Koshihikari und Amarillo Chili

⑤ „DRUNKEN PIGEON“

Spinat, Morchel und Banyuls

⑥ „HANAMI“

Malaga Erdbeere, Rhabarber und Panna Cotta

⑦ „THAI CHOCOLATE“

Ananas, Tamarinde und Beni Wild Harvest 66%

GLACIERTE BUCHTEL

Nespoli, Sanddorn und Tonkabohne

MENÜPREIS - 245 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer