MENÜ

BALFEGO BLUE FIN – Trüffelshoyu, Schwarze Limette und Pfälzer Spargel

CREVETTE BOUQUET – Uni, Myoga und Chili

MAKRELE AUS PORTUGAL

Amela Tomate, Oroshi und Escabeche

WAN TAN

Wachtel, Steinpilz und La Lot

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① HIRSCHKALB „GEBEIZT“

Gänseleber, Navette und Cherry Plum

② LAGRIMA DE COSTA

N25 Kaluga, Rauchaal und Vin Jaune

③ MEERBARBE

Tom Yam, Galgant und Lotuswurzel

④ MARRON KREBS

Karottenkoshu, Café de Paris und Sansho-Beurre Blanc

ERFRISCHUNG

⑤ PERLHUHN D´ARMOISE

Grüner Spargel, Wilder Knoblauch und Rivesaltes

⑥ „HANAMI“

Yorkshire Rhabarber, Shisoblüten und Panna Cotta

⑦ DOUBLE CHOC

Original Beans Arhuaco 85%, Dulce de Leche und Haselnuss

GLACIERTE BUCHTEL

Gin, Sanddorn und Chantilly

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer