

MENÜ

„BUKKAKI FOR ALLES“ AU MINIATURE

N25 Schrenckii, Balfego Torro, Königskrabbe, Uni und Trüffelponzu

SAIBLING VON NIKI BIRNBAUM

Pfälzer Spargel, Buchweizen und Holunderblüte

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 „MADAI“

Mairübe, Gurke und echte Perilla aus Japan

② LAGRIMA DE COSTA

N25 Beluga, Rauchaal und Vin Jaune

③ MEERBARBE

Tom Yam, Galgant und Lotuswurzel

④ MARRON KREBS

Karottenkoshu, Café de Paris und Sansho-Beurre Blanc

ERFRISCHUNG

⑤ PERLUHN D'ARMOISE

Kopfsalat, Razor Clams und Rivesaltes

⑥ „RED PASSION“

Mara des Bois, Saketrester und Vin Santo

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