

# MENÜ

## „BUKKAKI FOR ALLES“ AU MINIATURE

N25 Schrenckii, Balfego Torro, Königskrabbe, Uni und Trüffelponzu

## STOCKYARD WAGYU

Pfälzer Spargel, Buchweizen und Holunderblüte

## MAKRELE AUS PORTUGAL

Amela Tomate, Oroshi und Escabeche

## LA LOT DE SANGLIER

Wildspargel, Erdnüsse und Habanero

## HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

### ① LOUP DE MER „12 TAGE GEREIFT“

Palmherz, Gurke und Vinaigrette verde

### 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 POLTINGER LAMM

Kopfsalat, Roasted Garlic und Sherry

### ⑥ „HOLLER BOWL“

Grapefruit, Oroblanco und Topfen

### ⑦ „MONT NOIR“

Original Beans Arhuaco 85%, Dulce de Leche und Haselnuss

## GLACIERTE BUCHEL

Gin, Sanddorn und Chantilly

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer