

MENÜ

MAKRELE AUS PORTUGAL

Trüffelponzu, Shiso und Rilette

KÖNIGSKRABBE

Wachtelei, Crème Crue und Felchenkaviar

„HANOI OYSTER“

Kys No. 5, Tiger Lemon und Papaya

PERCEBES VON DER INSEL BERLENGAS

Balfego Torro, Codium und Tamago

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① N25 KALUGA

Hirschkalb, Kürbiskern und Steinpilzvinaigrette

② GAMBA ROJA DE PALAMOS

Paprika, Nduja und Ajo Blanco

③ KINMEDAI

Artischocke, Hanasansho und Kojjusud

④ LANGOUSTINE AUS NORWEGEN

Mirinkraut, Estragon und Wasabi

ERFRISCHUNG

⑤ POLTINGER LAMM

Kopfsalat, Roasted Garlic und Sherry

⑥ „HOLLER BOWL“

Grapefruit, Champagner und Topfen

⑦ „MONT NOIR“

Original Beans Arhuaco 85%, Dulce de Leche und Haselnuss

GLACIERTE BUCHEL

Mieze Schindler Erdbeere, Shisoblüte und Pistazie

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer