

# MENÜ

## KIWAMI BEEF

Rauchfisch, Palmherz und Frankfurter Grüne Soße

## LACHSFORELLE VON NIKI BIRNBAUM

Wachtelei, Crème Crue und Forellenkaviar

## „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 BELUGA

Hamachi, Kombu, Uni und Abalone-Vinaigrette

Upgrade mit N25 Albino Oscietra (15g) + 60 €

## ② GAMBA ROJA DE PALAMOS

Paprika, Nduja und Ajo Blanco

## ③ KINMEDAI

Artischocke, Hanasansho und Kojyusud

## ④ LANGOUSTINE AUS NORWEGEN

Mirinkraut, Estragon und Wasabi

## ERFRISCHUNG

## ⑤ TAUBE AUS RACAN

Brunnenkresse, Rübchen und Sauce Rojyaru

## ⑥ MIYAZAKI MANGO

Melisse, Cocos und Kaffir Limette

## ⑦ „MONT NOIR“

Original Beans Arhuaco 85%, Dulce de Leche und Haselnuss

## GLACIERTE BUCHTEL

„Amarena Style“

## MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer