

MENÜ

„CROQUETTE“

Balfego Tuna Backe, Käferbohne und Bresaola

POLTINGER LAMM

Kohlrabi, Shiso und Forellenkaviar

KYS NO. 5

Meerwasseremulsion, Gurke und Liebstöckel

LA LOT DE SANGLIER

Thaibasilikum, Erdnuss und Habanero

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① BONITO & N25 KALUGA

Röstzwiebel, Maitake und Erdbeervinaigrette

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

confiert, Bergamotte und Pistou

③ ZANDER „10 TAGE GEREIFT“

Trüffelmole, Rettich und Hühnerfuß-Essenz

④ MR. KAISERGRANAT

Mirinkraut, Estragon und Wasabi

ERFRISCHUNG

⑤ TAUBE AUS RACAN

Brunnenkresse, Rübchen und Sauce Roiyaru

⑥ MIYAZAKI MANGO

Melisse, Cocos und Kaffir Limette

⑦ SACHER ODER WAS?!

Original Beans Piura Porcelana 70%, Mirabelle und Mandelmilch

GLACIERTE BUCHTEL

„Wies´n Edition“

MENÜPREIS - 295 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer