

MENÜ

CREVETTE BOUQUET

Myoga, grüner Pfeffer und Sellerie

KIWAMI BEEF

Käferbohne, Kürbiskern und Eiszapfen

UNI

Schwarzer Trüffel, Fingerlimes und Tofu

WAN TAN

Reh, Galgant und Bärlauchblüten

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① KÖNIGSKRABBE

N25 Beluga, Miyagawa und Sambai

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Topinambur, Wagyu, Haselnuss und weißer Trüffel

③ STEINBUTT AUS „NOIRMOUTIER“

Vin Jaune, Chan Ponzu und Rosenkohl

④ MR. KAISERGRANAT

Mala, Celp und Beurre fermentation

ERFRISCHUNG

⑤ FASAN

Razor Clams, Mangold und Jus Gras

⑥ KANKITSURUI

Blutorange, Pomelo und Crème Anglaise

⑦ STICKY TOFFEE

Williams Birne, rotes Miso und Bucheckern

GLACIERTE BUCHTEL

„Kitzbühel“

MENÜPREIS - 295 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer