

MENÜ

BLACK COD

Petersilie, Eiszapfen und Oxalis

„RILLETTE“

Steckrübe, Frischkäse und Frisée

SKIPJACK

Vichoise, Feldsalat und Jalapeno

KÖNIGSKRABBE AUS NORWEGEN

Tofu, Miyagawa und Ingwer

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① LAGRIMA DE COSTA

Räucheraal, Schnittlauch und Vin Jaune

② N25 BELUGA

Spinat, Butter und Meerwasserauszug

③ SEETEUFEL AUS „NOIRMOUTIER“

Chan Ponzu, Flower Sprouts und Périgord Trüffel

④ „MR. KAISERGRANAT“

Schwarzwurzel und thailändische Aromen

ERFRISCHUNG

⑤ HIRSCHKALB

Mirinkraut, Gänseleber und Sauce au Poivre

⑥ „RAIMU“

Mascarpone, Kümmel und Rieslaner

⑦ „UMAMI“

Kombu, Original Beans Cru Virunga 70% und Walnussbrot

„DIE BUCHTEL“

Champagner, Birne, Mohn und Tahiti-Vanille

MENÜPREIS - 295 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 7% Mehrwertsteuer