

MENÜ

POLTINGER REH UND N25 BEARII
Topinambur, Preiselbeerkoshu und wilder Wacholder

KÖNIGSKRABBE

Foie Gras, Quark und Anchovis

JAPANISCHER HAMACHI

Crosne, Picual und Cherry Plum

GAMBA ROJA

Lagrima de Costa, Bärlauch und gekühlter Thaisud

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① N25 ALMAS OSCIETRA

Weißer Spargel von der Loire, Pfefferspeck und Walnuss

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Morchel, Kinome und grüne Shiso

③ KINMEDAI

Abalone, Lechuga und Meerwasserauszug

④ „MR. KAISERGRANAT“

Malz, Zitronenmyrte und Katsuobushi

ERFRISCHUNG

⑤ RIS DE VEAU „SHANGHAI“

Mala, Radicchio und Sauce Albufera

⑥ MALAGA ERDBEEREN

Mirintrester, Limette und Rieslaner

⑦ „KYARAMERU“

Original Beans Edelweiß, Kalamansi und Kalamata Olive

„DIE BUCHTEL“

Rhabarber, Butterstreusel und Verveine

MENÜPREIS - 295 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 7% Mehrwertsteuer