

MENÜ

XO BEEF UND UNI

Chinakohl, Ponzu und Kaki

BALFEGO BLUE FIN

Akami, Backe und Eigelb

LOUP DE MER 21 TAGE

Gurke, Koji-Zwiebel und Lavendel

GAMBA ROJA

Lagrima de Costa, Bärlauch und gekühlter Thaisud

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① MAIBOCK UND N25 BELUGA

Kohlrabi, Preiselbeerkoshu und wilder Wacholder

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Morchel, Kinome und Shiso

③ KINMEDAI

Abalone, Lechuga und Meerwasserauszug

④ „MR. KAISERGRANAT“

Malz, Aji Amarillo und Katsuobushi

ERFRISCHUNG

⑤ TAUBE VON DER LOIRE

Radicchio, Pecorino und Schnittlauchvinaigrette

⑥ „WALDMEISTER“

Iyokan, grüne Papaya und Getreide

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