

MENÜ

XO BEEF UND N25 SCHRENCKII

Chinakohl, Ponzu und Kaki

BALFEGO BLUE FIN

Akami, Backe, Uni und Wasabi

LOUP DE MER 21 TAGE

Gurke, Koji-Zwiebel und Lavendel

GAMBA ROJA

Brokkoli, Habanero und Currysud

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① BONITO UND N25 KALUGA

Tofu, gründe Mandel und Cherry-Ponzu

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Shiso, Gänseleber und schwarzer Trüffel

③ KINMEDAI

Senfkörner, Lechuga und Aabaloneauszug

④ „MR. KAISERGRANAT“

Malz, Aji Amarillo und Katsuobushi

ERFRISCHUNG

⑤ ALTE KUH AUS ÖSTERREICH

Belgische Endivie, Pinienkerne und Steinpilzvinaigrette

⑥ HOLUNDERBLÜTE

Iyokan, grüne Papaya und Getreide

⑦ „BEECHNUT“

Schwarze Limette, Schweizer Biskuit und Salzkaramell-Virunga

„DIE BUCHTEL“

Mieze Schindler, Butterstreusel und Vin Santo

MENÜPREIS - 325 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 7% Mehrwertsteuer