

MENÜ

XO BEEF UND N25 OSCIETRA

Chinakohl, Ponzu und Kaki

BALFEGO BLUE FIN

Backe, Akami, Uni und Wasabi

LOUP DE MER 21 TAGE

Gurke, Koji-Zwiebel und Lavendel

GAMBA ROJA UND PERCEBES

Brokkoli, Habanero und Currysud

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① BONITO UND N25 KALUGA

Tofu, grüne Mandel und Cherry-Ponzu

② JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Shiso, Gänseleber und schwarzer Trüffel

③ KINMEDAI

Senfkörner, Lechuga und Aabaloneauszug

④ „MR. KAISERGRANAT“

Malz, Katsuobushi und Zitronenthymian

ERFRISCHUNG

⑤ „GREAT OMAHA“

Belgische Endivie, Pinienkerne und Steinpilz-Vinaigrette

⑥ APRIKOSE

Griechischer Joghurt, Zitronenmelisse und Waldmeister

⑦ PURE CHOC

Original Beans Cru Virunga 70% und Walnussbrot

„DIE BUCHTEL“

Mieze Schindler und Vin Santo

MENÜPREIS - 325 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 7% Mehrwertsteuer