MENÜ

GAMBA ROJA DE PALAMOS
Grüner Pfeffer, Steckrübe und Forellenkaviar

BALFEGO BLUE FIN
Aal, Schalotten, Käferbohne und Gartenkresse

RAZOR CLAMS UND POLTINGER LAMM
Butter, Rucola und Codium

UNI
Tofu, Sainbaizu und Ingwer

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“
Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① SHIMA AJI UND N25 SCHRENCKII
Crème Cru, Meerrettich und Kaffee

② STÖR
Cuisses de grenouilles, Liebstöckel und wilder Knoblauch

③ JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN
Sellerie, Café de Paris und Haselnuss

④ „MR. KAISERGRANAT“
Schwarzwurzel und thailändische Aromen

ERFRISCHUNG

⑤ WILDHASE
Grünkohl, Gänseleber und Sauce Hommage

⑥ „SUNDAE DELUXE“
Mandelmilch, Quitte, Myoga und weißer Trüffel

⑦ „STICKY TOFFEE“
Ananas, Cocos, Pecan und Whisky

„DIE BUCHTEL“
Sobacha, Gewürztraminer und Schmorapfel

MENÜPREIS - 325 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal
Alle Preise sind inklusive 7 % Mehrwertsteuer