

mittagsmenü

einstimmung

bretonischer sepia

vadouvan . limette . koriander

isländischer kabeljau

lardo . steinchampignons . macadamia . dashi

bretonischer wolfsbarsch

tomate . Bärlauchknospen . langer pfeffer

piemonteser haselnuss

weiße schokolade . banane . kalamansi

ausklang

menüpreis

inklusive wasser

100

weinbegleitung

50

28. & 29. märz 2024