

## menü

### hamachi

escabeche . salzige zitrone . schwarzer knoblauch . lorbeer

### atlantischer carabinero

pfifferlinge . mango . thai-basilikum . bisque

### ora king lachs

porree blanc . ingwer . vin jaune . pearl de noir kaviar

### elsässer gänseleber

aprikose . miso . koriander

### schwarzer seehecht „glacier 51“

fenchel . safran . bergamotte . piment d'espelette

### limousin lamm

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

artischocke . bohne . habanero

### koshihikari reis

kirsche . malz . blaue vanille

### soufflé

mieze schindler . pistazie . holunder

## menüpreis

5 gänge	150	ohne carabinero, gänseleber, soufflé
6 gänge	180	ohne carabinero, soufflé
7 gänge	210	ohne carabinero
8 gänge	240	

jede menüänderung 20

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.