

mittagsmenü

einstimmung

bretonischer sepia

escabeche . salzige zitrone . schwarzer knoblauch . lorbeer

atlantik garnele

papaya . avocado . jaipur curry

limousin lamm

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

artischocke . bohne . habanero

koshihikari reis

heidelbeere . griechischer joghurt . malz

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 50

5 gänge 65

upgrade:

elsässer gänseleber

aprikose . miso . koriander

40

25. & 26. juli 2024