

# menü

## ikejime wolfsbarsch

escabeche . salzige zitrone . schwarzer knoblauch . lorbeer

## atlantischer carabinero

cavaillon melone . ziegenjoghurt . bergamotte . piment d'espelette

## ora king lachs

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

## elsässer gänseleber

aprikose . miso . koriander

## seezunge aus noirmoutier

ananas . erdnuss . thai-basilikum . kokos

## limousin lamm

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

artischocke . bohne . habanero

## koshihikari reis

kirsche . malz . blaue vanille

## soufflé

mara de boir . 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