

menü

isländische lachsforelle

gurke . avocado . kopfsalat . grüne pepperoni

atlantischer carabinero

cavaillon melone . ziegenjoghurt . bergamotte . piment d'espelette

norwegische jakobsmuschel

blumenkohl . ingwer . vin jaune . n25 caviar

elsässer gänseleber

rotkohl . ananas . grüne mandel

isländischer kabeljau

thunfischbauch . steinchampignons . thai-basilikum . dashi beurre blanc

burgunder ente

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

rote zwiebel . umeboshi . szechuan pfeffer

peruanische schwarze feige

koshihikari reismilch . manuka honig . holunder

topfensoufflé

brombeere . pistazie . clotted cream . blaue vanille

menüpreis

5 gänge	160	ohne carabinero, gänseleber, topfensoufflé
6 gänge	180	ohne carabinero, topfensoufflé
7 gänge	210	ohne carabinero
8 gänge	240	

jede menüänderung 20