

mittagsmenü

einstimmung

isländische lachsforelle

cavaillon melone . kopfsalat . grüne peperoni . bergamotte

isländischer rotbarsch

thunfischbauch . steinchampignons . thai-basilikum . dashi beurre blanc

burgunder ente

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

rote zwiebel . umeboshi . szechuan pfeffer

griechischer joghurt

himbeere . champagner . blaue vanille

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 68

5 gänge 84

upgrade:

norwegische jakobsmuschel

blumenkohl . ingwer . vin jaune . n25 kaviar

40

05. & 06. september 2024