

## menü

### isländische lachsforelle

gurke . avocado . kopfsalat . grüne pepperoni

### atlantischer carabinero

cavaillon melone . ziegenjoghurt . bergamotte . piment d'espelette

### norwegische jakobsmuschel

asiatischer kräutersalat . n25 kaviar . hühnerbouillon

### elsässer wachtelbrust

sellerie . piemonteser haselnuss . ingwer

### isländischer kabeljau

thunfischbauch . steinpilze . schnittlauch . dashi beurre blanc

### burgunder ente

upgrade: kagoshima wagyu a5 30  
rote zwiebel . umeboshi . szechuan pfeffer

### gala royal

koshihikari reismilch . manuka honig . holunder

### topfensoufflé

brombeere . pistazie . clotted cream . blaue vanille

## menüpreis

5 gänge	160	ohne carabinero, wachtelbrust, topfensoufflé
6 gänge	180	ohne carabinero, topfensoufflé
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.