

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