

## menü

### balfego thunfisch

caponata . n25 Kaviar . yuzu ponzu

### atlantischer carabinero

kürbis . sanddorn . thai-basilikum . habanero

### norwegische jakobsmuschel

asiatischer kräutersalat . eigelb . hühnerbouillon . weißer alba trüffel

### isländischer kabeljau

sellerie . ananas . piemonteser haselnuss . ingwer

### bretonischer steinbutt

champagner kutteln . blumenkohl . salzige zitrone . sauce albufera

### französisches reh

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

gänseleber . treviso . shiso

### gala royal

mandelmilch . manuka honig . holunder

### topfensoufflé

zitrusfrüchte . madagaskar vanille . jamaika rum

## menüpreis

5 gänge	170	ohne carabinero, jakobsmuschel, topfensoufflé
6 gänge	190	ohne carabinero, jakobsmuschel
7 gänge	210	ohne carabinero
8 gänge	230	

jede menüänderung 30