

# mittagsmenü

einstimmung

holländischer hamachi

caponata . n25 kaviar . yuzu ponzu

elsässer imperial wachtel

sellerie . ananas . piemonteser haselnuss . ingwer

isländischer kabeljau

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

lardo . steinchampignons . kinome . dashi beurre blanc

grieß

zitrusfrüchte . madagaskar vanille . jamaika rum

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 68

5 gänge 84

upgrade:

norwegische jakobsmuschel

asiatischer kräutersalat . eigelb . hühnerbouillon . weißer alba trüffel

50

10. & 11. oktober 2024