

genussmomente am mittag

einstimmung

balfego thunfisch

caponata . n25 kaviar . yuzu ponzu

norwegische jakobsmuschel

sellerie . ingwer . piemonteser haselnuss

upgrade: weißer alba trüffel 30

bretonischer steinbutt

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

gänseleber . treviso . shiso . quatre especes

kokos

zitrus . madagaskar vanille . jamaika rum

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 68

5 gänge 84

upgrade:

norwegischer kaisergranat

kürbis . sanddorn . thai-basilikum . habanero

40

31. oktober & 01. november 2024