

genussmomente am mittag

einstimmung

rote beete

ziegenkäse . braune butter . schwarzer trüffel

isländischer kabeljau

steinchampignons . salzige zitrone . champagnernage

miral perlhuhn

upgrade: kagoshima wagyu a5 30

polenta . porée blanc . sauce perigourdine

kokosnuss

ananas . madagaskar vanille . jamaika rum

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 68

5 gänge 84

upgrade:

kartoffelgnocchi

spinatspitzen . piemonteser haselnuss . weißer alba trüffel

50

28. & 29. november 2024