

genussmomente

atlantik carabinero

avocado . edamame . salzige zitrone

isländische ikejime lachsforelle

kohlrabi . n25 imperial kaviar . grüne peperoni

färöer kaisergranat

ingwer . yuzu . koriander

bretonischer wolfsbarsch

beurre rouge . tasmanischer pfeffer . perigord trüffel

arktischer black cod

lauch . thai-basilikum . hühnerbouillon

limousin lamm

upgrade: miyazaki wagyu a5 30

blumenkohl . anchovis . szechuan pfeffer

kaikigori . meyer-zitrone . himbeere . melisse

ziegenfrischkäse

manuka honig . grüne mandel . bergthymian

schokoladensoufflé

blutoragne . crème de bresse

6 gänge 200 ohne kaisergranat, wolfsbarsch

7 gänge 220 ohne kaisergranat

8 gänge 240

jede änderung 30