

genussmomente

norwegische jakobsmuschel & kanadischer seeigel

roh marinierte jakobsmuschel . eingelegte nashi birne . arganöl-birnen-vinaigrette . seeigeleis

bretonischer sepia & n25 imperial kaviar

sous vide gegarter sepia . gepickelter kohlrabi . bergamotten-dill-vinaigrette

färöer kaisergranat & yuzu

kurz gegarter kaisergranat . yuzu-lack . koriander-krustentier-öl . ingwer beurre blanc

isländischer kabeljau & morchel

confierter kabeljaurücken . klarer tomatenfond . bärlauchöl . weiße tomatenbutter

seezunge aus noirmoutier & pertuis spargel

in nussbutter gebratene seezunge . marinierter kopfsalat . austern-nage . thai-basilikum

allgäuer kalb

upgrade: miyazaki wagyu a5 40

sautierter blattspinat . spinatsalat . acili ezme . p.x. essigjus

kaikigori . meyer-zitrone . himbeere . melisse

pandan & koshihikari reis

mousse . marinierter yorkshire forced rhabarber . grüne-vanille-sud . geröstetes reiseis

topfensoufflé & brombeere

marinierte brombeeren . brombeer-vanille-sud . brombeer-holunder-sorbet

6 gänge 200 ohne kaisergranat, seezunge

7 gänge 220 ohne kaisergranat

8 gänge 240

jede änderung 30

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.