

# genussmomente am mittag

einstimmung

## färöer kaisergranat & yuzu

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

## bretonischer steinbutt & pertuis spargel

in nussbutter gebratener steinbutt . mariniertes kopfsalat . austern-nage . thai-basilikum

## isländischer kabeljau

upgrade: kagoshima wagyu a5 40

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

## pandan & koshihikari reis

mousse . sorbet & gel von der walderdbeere . grüne-vanille-sud . geröstetes reiseis

ausklang

## menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 70

5 gänge 90

upgrade:

## norwegische jakobsmuschel & morchel

gegrillte jakobsmuschel . klarer tomatensud . Bärlauchöl . weiße tomaten-habanero-butter

50

17. & 18. april 2025