

genussmomente

balfego thunfisch & iffezheimer spargel

sashimi vom balfego thunfisch . gegrillter spargelsalat . geeiste gänseleber . brunnenkresse-sud

pertuis spargel & salzzitrone

glasierter spargel . confit von der salzzitrone . piment d'espelette . yuzu-hollandaise

färöer kaisergranat & buddhas hand

kurz gegarter kaisergranat . karotten kimchi . myoga . beurre blanc von buddhas hand

norwegische jakobsmuschel & ajo amarillo

gebratene jakobsmuschel . hühnerfrikassee . champignons . thai-basilikum . aji amarillo sauce

bretonischer steinbutt & n25 imperial caviar

in nussbutter gebratener steinbutt . gepickelter blumenkohl . geräucherte eigelbcreme . caviar nage

französisches reh

upgrade: miyazaki wagyu a5 40

ingwer birne . radicchio treviso . waldorfsalat . fermentierte kampot-pfeffer-jus

kaikigori . zitronengras . kaffir limette . minze

pistazie & yorkshire forced rhabarber

pistazien cremeaux . eingelegter rhabarber . rotes shiso eis . rhabarber-vanille-sud

topfensoufflé & mara de bois erdbeere

marinierte mara de bois erdbeere . lemon curd . vanilleeis

6 gänge 200 ohne kaisergranat, steinbutt

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.