

genussmomente am mittag

einstimmung

atlantischer carabinero & avocado

ragout vom carabinero . gegrillter spargelsalat . marinierte avocado . seeigeleis . brunnenkresse-sud

bretonischer sepia & n25 imperial kaviar

sus vide gegarter sepia . gepickelter kohlrabi . vadouvan-vinaigrette

französische reh

upgrade: kagoshima wagyu a5 40

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

pistazie & yorkshire forced rhabarber

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

ausklang

menüpreis

100

weinbegleitung

4 gänge 70

5 gänge 90

upgrade:

norwegische jakobsmuschel & aji amarillo

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

50

08. & 09. mai 2025