

genussmomente

atlantische dorade & kohlrabi

ceviche von der dorade . fermentierter stachelbeersud . holundervinaigrette . verbeneneis

bretonischer taschenkrebs & mojo verde

marinierter taschenkrebs . geeiste gänseleber . eingelegte cavaillon melone
ziegenfrischkäse . grüne mandel

färöer kaisergranat & buddhas hand

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

ikejime meerforelle & n25 imperial kaviar

in brauner butter confierte meerforelle . sellerieemulsion . kuji negi . dashi beurre blanc

bretonischer steinbutt & spicy bouillabaisse

gegrillter steinbutt . vongole . salzzitronenconfit . fenchelpüree und gepickelt . spicy bouillabaisse

burgunder ente „à l'orange“

upgrade: miyazaki wagyu a5 40

orangenmarmelade . orangenbutter . rotkohlcreme . tasmanische pfefferjus

kaikigori . zitronengras . kaffir limette . minze

weiße schokolade & kaffee

schokoladen-miso-mousse . heidelbeerkompott . heidelbeersud . weißes kaffeeis . kaffeebaiser

topfensoufflé & himbeere

marininierte himbeeren . 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.