

genussmomente

atlantische dorade & kohlrabi

ceviche von der dorade . fermentierter stachelbeersud . holundervinaigrette . verbeneneis

bretonischer taschenkrebs & mojo verde

marinierter taschenkrebs . geeiste gänseleber . eingelegte cavaillon melone . 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
san marzano tomaten . spicy bouillabaisse

burgunder ente „à l'orange“

upgrade: **miyazaki wagyu a5** 40

orangenmarmelade . orangenbutter . rotkohlcreme . tasmanische pfefferjus

kaikigori . himbeere . zitronenmelisse

ziegenfrischkäse & brombeere

ziegenfrischkäsemousse . marinierte brombeeren . brombeer-lavendel-sud . lavendeleis

mille-feuille

ragout vom weinbergpfirsich . fior di latte eis . pistaziencreme . zabaione mit apricot brandy

6 gänge **210** ohne kaisergranat, steinbutt

7 gänge **230** ohne kaisergranat

8 gänge **250**

jede änderung 30