

genussmomente

atlantische dorade & kohlrabi

ceviche von der dorade . fermentierter stachelbeersud . holundervinaigrette . verbeneneis

omble chevelier & kopfsalat

gebeizter omble chevelier . crème de bresse . marinierter kopfsalat
jalapeño-kopfsalat-vinaigrette

färöer kaisergranat & sanddorn

kurz gegarter kaisergranat . paprikachutney . tagorashi . korianderöl
sanddorn beurre blanc mit geröstetem spitzpaprika

isländischer kabeljau & n25 imperial kaviar

kabeljau in kombualge gebeizt & in nussbutter confiert . kuji negi öl
sellerieemulsion & dashi beurre blanc

bretonischer steinbutt & oxsenherztomate

gebratener steinbutt . xo marinade . salat & kerne von der oxsenherztomate . rauke
bouillon vom kalbskopf & sternanis

burgunder ente „à l'orange“

orangenmarmelade . orangenbutter . rotkohlcreme . tasmanische pfefferjus

kaikigori . himbeere . zitronenmelisse

ziegenfrischkäse & brombeere

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

aprikose & pistazie

gegrillte & karamellisierte aprikose . misostreusel . pistaziencrunch
buttermilchschaum . fior di latte eis

6 gänge 210 ohne kaisergranat, steinbutt

7 gänge 230 ohne kaisergranat

8 gänge 250

jede änderung 30