

genussmomente

bretonischer sepia & estragon

sous vide gegarter sepia . buttermilch sudacchi sud . estragon spitzen . estragon öl

balfego thunfischbauch & trüffelponzu

sashimi von thunfischbauch . birnen-senf-ragout . gänselebereis
süßweingelee . trüffelponzu

färöer kaisergranat & sanddorn

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

norwegische jakobsmuschel & umai „heritage“ osietra kaviar

gebratene jakobsmuschel . kalbskopfragout
spitzkohlsalat . specköl . sauerkraut-beurre-blanc

bretonischer steinbutt & yuzukoshō

in nussbutter gebratener steinbutt . artischockencreme . artischockenragout
australischer wintertrüffel . sauce von steinbutt & yuzukoshō

allgäuer färse & höri-bülle

gegrilltes roastbeef . orangen-zwiebel-marmelade . gepickelte zwiebel
gebratener steinpilz . szechuan-pfeffer-jus

kaikigori . himbeere . zitronenmelisse

mandelmilch & passionsfrucht

gestockte mandelmilch . pistazien baisser . mangochutney
kokos-vanille-sud . passionsfruchtsorbet

bühler zwetschge & weißer portwein

mousse von der zwetschge . essigzwetschge haselnusskrokant
weißes portweineis . zwetschgen-haselnuss-sud

6 gänge **210** ohne kaisergranat, steinbutt

7 gänge **230** ohne kaisergranat

8 gänge **250**

jede änderung 30

upgrades

umai „heritage“ osietra kaviar

geröstetes brioche & eigelbcreme

10g 40

30g 110

tagliolini & australischer wintertrüffel

hausgemachte tagliolini . almbutter . petersilie . australischer wintertrüffel

50

hokaido wagyu roastbeef a4

gegrilltes wagyu . orangen-zwiebel-marmelade . gepickelte zwiebel

gebratener steinpilz . szechuan-pfeffer-jus

50