

genussmomente am abend

fjord shrimps

fjord shrimps ceviche . gepickelte gurke . gurken-holunder-sud . jalapeño-öl

balfego thunfischbauch

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

färöer kaisergranat

kurz gegarter kaisergranat . kürbis-ingwerpüree . geröstete kürbiskerne
kürbiskernöl . kürbis-sanddornsauce

norwegische jakobsmuschel

gebratene jakobsmuschel . kalbsragout mit buddhas hand
tafelspitzbrühe . liebstöckel . umai „heritage“ osietra kaviar

isländischer „ikejime“ saibling

confierter saibling . oxsenmark
gebrannter lauch . lauchasche . weißer alba trüffel . verjussauce

burgaud ente

gegrillte entenbrust . eingelegte cranberrys . marinierter chicorée
sauce bigarade . weißer pfefferschäum

kaikigori

bergamottengranitée . passionsfruchtsorbet . geeiste himbeere
holundersirup . eingelegte zitronenzeste . frische zitronenmelisse

weiße schokolade

mousse von der weißen schokolade . macadamia eis . gebrannte macadamia
rotkohlchutney . karamellierter rotkohlsud . rotkohlchip

6 gänge 220 ohne kaisergranat, saibling

7 gänge 240 ohne kaisergranat

8 gänge 260

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 . selleriecreme . shimajpilze . beurre rouge . weißer alba trüffel

75