genussmomente am mittag

balfego thunfisch
tatar vom o-torro thunfischbauch . eingelgter kohlrabi
marinierter romanasalat . süßweingelee . gänselebereis . yuzuponzu

japanischer hamachi
sashimi vom hamachi . gezupfte pomelo
avocado . seeigel . kuchinegi . jasmintee-vinaigrette

norwegische jakobsmuschel
kross gebratene jakobsmuschel . fermentierter ananassud . ananassalsa
thai-basilikum . yuzukoshu . umai heritage kaviar

bretonische artischoke
gebratene poveraden . getrocknete tomate . mallorquinische mandeln
nussbutterschaum . perigord trüffel

elsässer reh
gegrillter rehrücken . rotkohlsalat . anchovis . szechuanpfefferjus

griechischer joghurt . estragon . blutorange

japanische sudachi
mousse von der creme de bresse und sudachi . marinierte banane
bananen-rum-sud . schwarzes sesameis

4 gänge 125
ohne jakobsmuschel, artischoke

5 gänge 170
ohne jakobsmuschel

6 gänge 220

nur mittwoch-, donnerstag- & sonntagabend . überraschungsmenü in 4 gängen . 150 p.p.

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

upgrades

färöer kaisergranat
kurz gegarter kaisergranat . süßkartoffelpüree . amalfi-zitronenöl
kokos-granola . ingwer beurre blanc
50

hausgemachte knöpfle
braune butter . bergkäse . 3g perigord trüffel
40

vacherin mont-d'or
röstbrot . perigord trüffel . bittersalat
30

topfensoufflé
rumfrüchte . crème von karamellisierter weißer schokolade
gebrannte mandel . vanilleeis
(25 minuten vorfreude)
30