

# genussmomente am abend

## balfego thunfisch

tatar vom o-torro thunfischbauch . eingelgter kohlrabi  
marinierter romanosalat . 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

## seezunge aus noirmoutier

an der gräte gebraten . artischocken creme . gebratenen poveraden  
beurre noisette . piment d'espelette . vinjaune

## john stone roastbeef

gegrilltes roastbeef . jahrgangs anchovis . geschmorte spitzpaprika  
sherry rosinen . szechuanpfefferjus

griechischer joghurt . estragon . blutorange

## japanische sudachi

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

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