

genussmomente am abend

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

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 knöpfe

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