

genussmomente am abend

gamba blanca aus mortil

kalt geräucherte gamba blanca garnele . austerncreme
japanischer wasabi . koshihikarireis-misovinaigrette . korianderöl

japanischer hamachi

tatar vom hamachi . pico de gallo . umai „heritage“ kaviar
fermentierter tomatensud . kuji negi . fior di latte eis

zander aus dem ijselmeer

gedämpfter zander . fenchelsalat . spicy orangerfilets aus valencia
krustentieröl . safran beurre blanc

seezunge aus noirmoutier

an der gräte gegrillte seezunge . creme und salat von der roten beete
marinierte kalbszunge . ausgelassenes oxsenmark . meerrettichsauce

limousin lamm

gebratener lammrücken . geschmorte spitzpaprika . sherry rosinen
jahrgangs anchovis . szechuanpefferjus

griechischer joghurt . yuzu . baisier

junge kokosnuss

cremeaux von der jungen kokosnuss . litschi ganache
marinierte himbeeren . litschi-himbeer-sorbet . karamellkrokant . kokosnusssud

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 . ragout von der nashi birne . birnen yuzu sud
kandierter ingwercrumble . ingwer beurre blanc

50

hausgemachte knöpfe

braune butter . bergkäse . 3g perigord trüffel

40

vacherin mont-d'or

röstbrot . perigord trüffel . bittersalat

30

topfensoufflé

zwetschgenröster . 20 jahre alter rum . eis von der madagaskar vanille
(25 minuten vorseite)

35