

genussmomente am abend

gamba blanca aus motril

kalt geräucherte gamba blanca garnele . austernblattcreme
japanischer wasabi . koshihikari-misovinaigrette . korianderöl

balfego thunfisch

sashimi vom thunfischbauch . umai „heritage“ kaviar
sud von grünem shiso . Bärlauchöl

zander aus dem ijselmeer

gedämpfter zander . piment d'espelette . tränenerbsen
amalfizitronenöl . orangenblüten beurre blanc

atlantischer wolfsbarsch

gebratener wolfsbarsch . geschmorte kabeljauszungen
wildkräutergremolata . jalapeñoöl . hühnerbouillon

john stone roastbeef

gegrilltes roastbeef . portwein-schalottenchutney . gefüllte frühlingsmorcheln
pertuis spargel . szechuanzpfefferjus

griechischer joghurt . yuzu . baiser

jasminreis

akazienblütenmilchreis . rhabarbersalat . jasminreiseis
rhabarbersud . karamellisierter gepuffter reis

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

pasta alla chitarra

frühlingsmorcheln . x.o. cognac rahmsauce

40

vacherin mont-d'or

röstbrot . perigord trüffel . bittersalat

30

topfensoufflé

himbeere . 20 jahre alter rum . eis von der madagaskar vanille
(25 minuten vorfreude)

35