

genussmomente am abend

fjord shrimps

kalt geräucherte fjord shrimps . austercreme
japanischer wasabi . koshihikari-misovinaigrette . korianderöl

balfego thunfisch

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

zander aus dem ijssselmeer

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

atlantischer steinbutt

gebratener steinbutt . wildkräutergremolata . jalapeñoöl . hühnerbouillon

a5 wagyu miyazaki

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

griechischer joghurt . walderdbeeren . yuzu . baiser

jasminreis

akazienblütenmilchreis . rhabarbersalat . jasminreiseis
rhabarbersud . karamellierter 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

„schlemmerschnitte“

tatar vom us rinderfilet . 15g umai „reserve“ kaviar

kartoffelrösti . crème fraîche

75

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