

MENÜ

ISLÄNDISCHER LACHS
WILDER BLUMENKOHL UND CURRY-AROMEN

ROCHEN „GRENOBLER ART“
PETERSILIE, KAPERN UND ZITRONE

GILLARDEAU-AUSTER UND IMPERIAL-KAVIAR
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH UND GRÜNER KARDAMOM

CANNELLONI VON RICOTTA UND KNOLLESELLERIE
ZUCCHINI UND TAGGIASCA-OLIVE

LANGOUSTINO
BROKKOLI, ALGE UND EARL-GREY-TEE

BRUST DER ETOUFFE-TAUBE
MANGOLD, BROMBEER-ESSIG UND BOCKSHORNKLEE

SKIRT-STEAK VOM BLACK-ANGUS-RIND
LINSE, REISKRAUT UND CHINAKOHL

JAVA
MANGO, SCHOKOLADE, PARANUSS UND KRÄUTER

4 GÄNGE 124 EURO

5 GÄNGE 146 EURO

6 GÄNGE 164 EURO

7 GÄNGE 180 EURO

8 GÄNGE 198 EURO