

GOURMET MENÜ

PANZANELLA – GRANITE VON SANSHOPFEFFER
GURKE UND THAIBASILIKUM – GRÜNE OLIVEN UND TOMATE

IMPERIAL KAVIAR
AJOBLANCO, TAHITI-VANILLE UND KOPFSALAT

JAKOBSMUSCHEL AUS SCHOTTLAND
GRAPEFRUIT-BEURRE-BLANC UND ARTISCHOCKE

KABELJAU AUS ISLAND
WAGYU-SCHINKEN, ERBSE UND VERVEINE

KNOLLESELLERIE
PIFFERLINGE, KIMCHI UND MINZE

RÜCKEN VOM POLTINGER LAMM
BERBERITZEN, GRÜNER ANIS UND KOHLRABI

ETOUFFEE TAUBE VOM HOLZKOHLE-GRILL
SAUERAMPFER, VADOUVAN UND JALAPENOS

APRIKOSE
JOGHURT, MANGO, ZITRUSFRÜCHTE UND CASHEW

4 GÄNGE 138 EURO

5 GÄNGE 158 EURO

6 GÄNGE 178 EURO

7 GÄNGE 198 EURO

8 GÄNGE 218 EURO