

## GOURMET MENÜ

LACHS VON DEN FÄRÖER INSELN  
TOMATE, GELBE BOHNE UND LAVENDEL

FILET UND KAVIAR VOM MÜRITZ-HECHT  
SUD VON CURRYBLÄTTERN, MEERRETTICH UND BRUNNENKRESSE

BAMBERGER HÖRNCHEN  
SALBEI, CANTAL UND TOPINAMBUR

BORSCHTSCH  
EUKALYPTUS, ESTRAGON UND ZIEGENFRISCHKÄSE

CARABINEIRO  
ARROZ BOMBA, MIESMUSCHELN UND CHORIZO

SHORT RIB VOM NEBRASKA WAGYU RIND  
PASSIONSFRUCHT, RAUCHMANDEL UND FENCHEL

BRUST VON DER CHALLANS ENTE  
CAFE DE PARIS, AUBERGINE UND ZWETSCHGE

DIE KIRSCHEN  
PINIENKERN, GRÜNER KARDAMOM UND SAUERKLEE

4 GÄNGE 138 EURO

5 GÄNGE 158 EURO

6 GÄNGE 178 EURO

7 GÄNGE 198 EURO

8 GÄNGE 218 EURO

