

MITTAGS

BRETONISCHE MAKRELE – STECKRÜBE UND KIMCHIAROMEN

BORSCHTSCH – EUKALYPTUS, ESTRAGON UND ZIEGENFRISCHKÄSE

SUPPE VON LETSCHO – OKTOPUS, FENCHEL UND PASSIONSFRUCHT

POCHIERTES LANDEI – WAGYU SCHINKEN, SALAT MIMOSA UND SAVORA-SENF

ROSENKOHL – EINGELEGT ZWETSCHGE, PECANNUSS UND GRÜNER ANIS

ARTISCHOCKE – PERLGRAUPEN, BERGAMOTTE AND MAJORAN

KABELJAU – LAUCH UND CHAMPAGNER

MIT 10 GRAMM IMPERIAL KAVIAR AUSLESE, AUFPREIS 35 EURO

OCHSENBACKE MIT THAILÄNDISCHEN AROMEN GESCHMORT – KÜRBIS UND KOKOS

ROHMILCHKÄSE

DER KÜRBIS – BIRNE, INGWER UND EICHENHONIG

DER PILZ – WILDE FEIGE UND HASELNUSS

28 EURO EIN GANG

48 EURO ZWEI GÄNGE

68 EURO DREI GÄNGE

20 EURO JEDER WEITERE GANG

