

GOURMET MENÜ

BRETONISCHE SARDINE

WASSERMELONE, MANDEL UND AVOCADO

JAKOBSMUSCHEL

ERBSE, BERGAMOTTE UND DILLBLÜTEN

BIRNBAUM'S STÖR

IMPERIAL KAVIAR, SELLERIE UND VERBENE

LANGOUSTINO

ROTES CURRY, BLUMENKOHL UND GRAPEFRUIT

FALSCHER TOMATE

GAZPACHO-AROMEN UND BASILIKUM-GRANITE

RÄUCHERAAL VON DER MÜRITZ

TRÜFFELLACK, FENCHEL UND WAGYU-SPECK

RÜCKEN VOM POLTINGER LAMM

BLAUBEEREN, KOHLRABI UND POLENTA

ERDBEER MOJITO

MINZE, LIMETTE UND PISTAZIE

4 GÄNGE 162 EURO

5 GÄNGE 182 EURO

6 GÄNGE 202 EURO

7 GÄNGE 222 EURO

8 GÄNGE 242 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 122 EURO