

GOURMET MENÜ

GELBFLOSSENMAKRELE

GILLARDEAU-AUSTER, GRÜNE PAPAYA UND REISESSIG

SPARGEL

LAUCHPRALINE, SÜSSHOLZ UND ZWIEBEL

BIRNBAUMS BACHFORELLE

LEMON SHIO KOJI, BRUNNENKRESSE UND GRÜNER ANIS

CARABINERO-COCKTAIL

EARL GREY, TOMATE UND RHABARBER

CHAWANMUSHI

VON DER GELBEN BETE UND SHISO

BRUST VOM DRY AGED PERLUHN AUS DER BRESSE

SAUCE PERIGOURDINE, MORCHELN UND BÄRLAUCH

ROASTBEEF VOM KAGOSHIMA WAGYU

SELLERIE, ZITRONENTHYMIAN UND GOCHUJANG

ERDBEER MOJITO

MINZE, LIMETTE UND PISTAZIE

4 GÄNGE 158 EURO

5 GÄNGE 178 EURO

6 GÄNGE 198 EURO

7 GÄNGE 218 EURO

8 GÄNGE 238 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 124 EURO