GOURMET MENÜ

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL
PETERSILIENWURZEL, BONITOESSIG, SHISO UND BRAUNE BUTTER

DRY AGED STEINBUTT – IKEJIME
TOPINAMBUR, FERMENTIERTE BIRNE UND SAKE

IMPERIAL KAVIAR UND GILLARDEAU AUSTER
SELLERIE, GRÜNER APFEL, DILL UND BUCHWEIZEN

LANGOSTINO VON DEN FÄRÖER-INSELN
HOKKAIDOKÜRBIS, HASELNUSS, HEU UND ZITRUS

KALBSBRIES UND PERIGORD TRÜFFEL
SCHWARZWURZEL, RADICCHIO UND GENMAI REIS

POLTINGER LAMMRÜCKEN
SCHWARZER KNOBLAUCH, VOGELBEERE UND VADOUVAN

KAGOSHIMA WAGYU A5
STECKRÜBE, SHIITAKE, BROT-MISO UND WACHOLDER

DER WALD
SANDDORN, MARONE UND ROSMARIN

5 GÄNGE	238 EURO	
6 GÄNGE	262 EURO	
7 GÄNGE	284 EURO	WEINBEGLEITUNG (GLASWEISE BERECHNET)
8 GÄNGE	295 EURO	FÜR 8 GÄNGE 145 EURO