

GOURMET MENÜ

BACKE VOM BALFEGO THUNFISCH
SELLERIE, WILLIAMS-BIRNE UND ALGE

BIRNBAUMS HUCHEN
MAIS, LEMONKOJI UND STERNANIS

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL VON RODERICK SLOAN
PISTAZIE, PASTINAKE UND WILDER SALBEI

BRETONISCHE ROTBARBE GEGRILLT
CHORIZO, ARTISCHOCKE „BARIGOULE“ UND BOUILLABAISSE

GRÜNE LINSEN UND VACHERIN MONT D`OR
MATCHA UND TRAUBE

RÜCKEN VOM GALIZISCHEM KALB
TRÜFFEL, LAUCH UND SCHWARZWURZEL – SAUCE ALBUFERA

POLTINGER LAMMSCHULTER
PERLGRAUPEN, LETSCHO, WIRSING UND LIEBSTÖCKEL

QUITTE UND MARONE
FERMENTIERTER PFEFFER UND BUCHECKERN

4 GÄNGE 178 EURO

5 GÄNGE 198 EURO

6 GÄNGE 218 EURO

7 GÄNGE 238 EURO

8 GÄNGE 258 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 137 EURO