

MENÜ

JAKOBSMUSCHEL UND WAGYU

Avocado, Kombu und Hanahojiso

SWEET SHRIMPS AUS NORWEGEN

weißer Kimchi und Sesam

N25 KALUGA

Kumamoto Auster und Liebstöckel

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① BAYERISCHE TIGERFORELLE

Buttermilch, Dill und Meerrettich

② KINKI VON DEN AZOREN

Ingwer, Amela Tomate und Barigoule

③ MARRON KREBS

a la Nage, Kyoto Miso und japanischer Senf

④ WAN TAN

Pfifferlinge, Thai Basilikum, Butter und Umamibrühe

⑤ TAUBE AUS RACAN

Radicchio, Pecorino, Schnittlauch und australischer Wintertrüffel

⑥ „NESPOLI“

Sauternes, Charentais Melone, Pekannuss

⑦ „THAI CHOCOLATE“

Ananas, Tamarinde und Beni Wild Harvest 66%

GLACIERTE BUCHTEL

Kalamansi, Sanddorn und Tonkabohne

MENÜPREIS - 245 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer