

# MENÜ

## JAKOBSMUSCHEL

Spitzkraut, Nashi Birne und Boudin Noir

## SEEIGEL AUS ISLAND

Brokkoli, schwarzer Trüffel und Hühneressenz

## KÖNIGSKRABBE

Weißer Kimchi, Sesam und Forellenkaviar

## HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

### ① SKIPJACK

Oroshi, Rote Bete und Erdbeer-Tomatenvinaigrette

### ② LOUP DE MER UND N25 HYBRID

Zwiebel, Koji, Liebstöckel und Clamstock

### ③ MR. KAISERGRANAT

Sudachi, Sabayone und weißer Trüffel

### ④ KYS AUSTER N° 2

Poltinger Lamm, Koshihikari und wilder Knoblauch

## ERFRISCHUNG

### ⑤ REHRÜCKEN VOM GUTSHOF POLTING

Karottenkoshu, Gänseleber und Sauce Roiyaru

### ⑥ FROZEN TEMPURA

Shiso, Mirabelle, Pecan und Charentais Melone

### ⑦ „UMAMI“

Kombu, Original Beans Cru Virunga 70% und Walnussbrot

## GLACIERTE BUCHEL

Reine Claude, Vanille und brauner Zucker

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer