

MENÜ

CROQUETTE VOM BALFEGO BLUE FIN

Wagyu, Käferbohne und Kürbiskern

GAMBA CARABINERO

Rosenkohl, Shiroita Kombu und Crème Cru

„EI, EI, EI“

Wachteilegelb, Kohlrabi, Koshihikari Reis und Colatura di Alici

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① N25 GOLD KALUGA

Reh, Topinambur und grüner Wacholder

② KINMEDAI

Périgord Trüffel, Austernbutter und Rauchfisch

③ MR. KAISERGRANAT

Chicorée, Nduja und Sauternes

④ SEEFORRELLE VON NIKI BIRNBAUM

Razor Clams, Blumenkohl und Steinpilzvinaigrette

ERFRISCHUNG

⑤ WILDHASE VOM GUTSHOF POLTING

Kichererbse, Zwiebel und Vin Jaune

⑥ KYOHO

Oolong Tee, Sakura und Cerealien

⑦ „SUNDAE DELUXE“

Mandelmilch, Quitte und weißer Trüffel

GLACIERTE BUCHTEL

Zitrusfrüchte, Nougat und Karamell

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer