

# MENÜ

BALFEGO BLUE FIN – Boudin Noir, Schwarzwurzel und Nashi Birne

BAYRISCHE SEEFORELLE – Meerrettich, Passionsfrucht und Kalamata Olive

## GAMBA ROJA

Lagrima de Costa, Crème Cru und Thai-Vinaigrette

„EI, EI, EI“

Wachteilegelb, Kohlrabi, Koshihikari Reis und Colatura di Alici

## HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

### ① N25 BELUGA

Reh, Topinambur und grüner Wacholder

### ② MR. KAISERGRANAT

Périgord Trüffel, Kaffee und Sabayone

### ③ SKREI

Bouchot Muscheln, Zitronenthymian und Roscoff Zwiebel

### ④ JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Raz el Hanout, Kichererbse und Walnuss

## ERFRISCHUNG

### ⑤ WESTERBERGER WAGYU

Graupen, Salsa Verde und Merlotessig-Jus

### ⑥ KYOHO

Oolong Tee, Sakura und Cerealien

### ⑦ „UMAMI“

Kombu, Original Beans Cru Virunga 70% und Walnussbrot

## GLACIERTE BUCHTEL

Nougat, Zitrus und Haselnuss

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer