

MENÜ

BALFEGO BLUE FIN – Boudin Noir, Schwarzwurzel und Nashi Birne

CREVETTE BOUQUET – Uni, Myoga und Chili

KARPFEN 9 DAYS DRY AGED

Furikake, Tiger Lemon und Quark

WAN TAN

Wildhase, Steinpilz und Essenz

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT „HILDEGARD“

Le Beurre Bordier, Yuzu Olivenöl und Okinawa Salz

① LAGRIMA DE COSTA

N25 Kaluga, Rauchaal, schwarzer Reissessig und Avocado

② MR. KAISERGRANAT

Shio Kôji und Bisque à l'orange

③ SAIBLING AUS DEM LECHTAL

Grünes Thaicurry, heller Kimchi und Röstfischsud

④ JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN

Raz el Hanout, Kichererbse und Périgord Trüffel

ERFRISCHUNG

⑤ HIRSCHKALB

Blumenkohl, roter Chicorée und Masterstock

⑥ „TAROCCO“

Blutorange, Odinstal Honig und Crème Anglaise

⑦ „UMAMI“

Kombu, Original Beans Cru Virunga 70% und Walnussbrot

GLACIERTE BUCHTEL

Quitte, Haselnuss und Salzkaramell

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer