

# MENÜ

BALFEGO BLUE FIN – Trüffelshoyu 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 TXOGITXU

Gänseleber, Navette und Cherry Plum

② LAGRIMA DE COSTA

N25 Oscietra, Rauchaal und Vin Jaune

③ MEERBARBE

Tom Yam, Galgant und Lotuswurzel

④ MARRON KREBS

Karottenkoshu, Café de Paris und Sansho-Beurre Blanc

ERFRISCHUNG

⑤ PERLUHN D'ARMOISE

Grüner Spargel, Wilder Knoblauch und Rivesaltes

⑥ „HANAMI“

Yorkshire Rhabarber, Malaga Erdbeere und Panna Cotta

⑦ „T-TIME“

Sticky Toffee, Sudachi und Getreide

GLACIERTE BUCHTEL

Gin, Sanddorn und Chantilly

MENÜPREIS - 275 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer