

**DEGUSTATIONSMENÜ**

Mojito-Marshmallow

Maisröllchen mit Gänseleberpastete und Mole

Knusprige Pinienkerne, Trüffel und Kaffee

Miesmuschel aus Galizien mit geräuchertem Piquillo-Paprika

Panipuri mit Thunfisch und Dashi

Blätterteig mit Tomate, Makrele und Kaviar

Kirsch-Gazpacho mit getrockneten Tomaten, Feta-Popcorn und geräuchertem Aal

Gegrillte rote Riesengarnele mit Suquet, Haselnüssen und Romesco-Brot

Seehecht aus Galizien nach Thai-Art mit Schwertmuscheln, Kaviar, Sellerie und Plankton

Canelloni gefüllt mit Kimchi und Aubergine,  
gereifter Rinderhüfte vom Grill und schwarzem Knoblauch

Geschmortes Reh an weißer Buttersauce mit Roter Bete und Chipotle und Kalamata-Olivenschaum

Mediterrane Frische: Salbei, Granny Smith-Sorbet mit Zitrusfrüchten und Joghurt

Erdbeertexturen mit Holunderblüten-Kombucha und Kefir

Aromen aus Madagaskar: Vanille, Kakao, Salzkaramell und Macadamianüsse  
Petit fours

185€ Degustationsmenü

100€ Passende Weine optional für

60 € Ausgewählte Weine (optional)

Preis pro Person

10% MWST. inbegriffen

Weine nicht inbegriffen

Allen Tischgästen wird das gleiche Menü serviert