

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

Seeigel à la Royale mit Beluga Kaviar

Gegrillte Maitake und Pilze der Saison mit getrüffeltem Parmentier und
Steinpilz-Consommé

Inländischer Hummer mit Bisque, Pastinake und Forellenrogen

Zackenbarsch nach Thai-Art mit Schwertmuscheln, Sellerie und Plankton

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

Zarte Lammschulter mit Morcheln, Mini-Artischocken, Knoblauchcreme
und Rippchen im Stil peruanischer Anticuchos

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

Himbeertexturen mit Hibiskus, Ingwer und Portwein-Gelee

Aromen aus Madagaskar: Vanille, Kakao, Salzkaramell und Macadamianüsse

Petit fours

185€ Degustationsmenü

Passende Weine optional für 100€

60 € Ausgewählte Weine (optional)

Preis pro Person

10% MWST. inbegriffen

Weine nicht inbegriffen

Allen Tischgästen wird das gleiche Menü serviert

Da wir ausschließlich frische Produkte der Saison verarbeiten, können die Menüs variieren