



### KULINARISCHE ERÖFFNUNG

FORELLENTATAR - WASABI - APFEL  
ZIEGENKÄSE-ZIGARRE - FEIGEN  
GÄNSELEBER-PRALINE - APRIKOSE - HASELNUSS  
BEEFTATAR - CORNICHON - APFEL  
THUNFISCH - AUSTERN - AVOCADO

### BROT & BUTTER

### MENÜ

JAKOBSMUSCHELN - KAKI - TOMATEN - KAVIAR  
ARTISCHOCKEN - SEEIGEL - ROTE GARNELE - SALZZITRONE  
ATLANTIK HUMMER - KIWI - SHITAKE - CURRY  
BLACK COD - WIRSING - TOPINAMBUR - DAIKON  
MIERAL TAUBE - AAL - SCHWARZWURZEL - WILDFEIGEN

### DESSERT

PREDESSERT - PASSIONSFRUCHT-EI - KOKOS - MANGO  
ROTE BETE VARIATION - HIMBEEREN - TIMUT

### FEINES AUS DER PATISSERIE

HAUSGEMACHTE PRALINEN UND GEBÄCK

MENÜ	KOMPLETT	155 €	WEINREISE	77 €
MENÜ	5 GANG	125 €	WEINREISE	60 €
OHNE HUMMER & PREDESSERT				