



MENÜ DEGUSTATION

KULINARISCHE ERÖFFNUNG

KÜRBIS - HIRSCHSCHINKEN - APRIKOSE

HUMMER - MANGO - FINGERLIME

FOIE GRAS - AAL- MISO

BELON AUSTER - BLUMENKOHL - OSIETRA KAVIAR

ENTRÉE - SCHWERTFISCH - SELLERIE - HIMBEERE - SALZZITRONE

THUNFISCH - ERBSEN - MISO - KAKI

GAMBERO ROSSO - KALBSSCHWANZ - MOZZARELLA - DICKE BOHNEN

BLACK COD - SCHWEINEFUSS - HUMMUS - KOHL

KRÄUTER-SORBET - MANDELN - OSIETRA KAVIAR

LAMMKARREE - SÜSSKARTOFEL - BÄRLAUCH - HEU

PARMESAN - DREI MAL TOMATEN - SCHOKOLADE

VARLHONA SCHOKOLADE - SELLERIE - KAFFEE - TRÜFFEL

FEINES AUS DER PATISSERIE

HAUSGEMACHTE PRALINEN UND GEBÄCK

MENÜ 8 GANG 159 € WEINREISE 96 €

MENÜ 6 GANG 119 € WEINREISE 72 €

(OHNE GAMBERO & PARMESAN)

MENÜ 4 GANG 85 € WEINREISE 52 €

(OHNE GAMBERO , BLACK COD, SORBET & PARMESAN)