



INSPIRATION

KULINARISCHE ERÖFFNUNG

AAL - SALZZITRONE - OSIETRA KAVIAR
STEINPILZE - ZWIEBEL - PARMESAN
ARTISCHOCKEN - GAMBERO ROSSO - PISTAZIEN
AUSTERN - KNOCHENMARK - SAKE
ZWIEBELN - LIEBSTÖCKEL

BROT

BIO ROGGEN-SAUERTEIGBROT
BIO KRAFTKORN
ZIEGENQUARKBUTTER
GRÜNE OLIVE - TOMATEN

MENÜ

HAMACHI - SELLERIE - MELONE - SALZZITRONE

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL - KALBSZUNGE - LAUCH - OSIETRA KAVIAR

KALBSBRIES - WILDER GÄNSEFUSS - SENF - BERGAMOTTO

JAPANISCHES WAGYU (KAGOSHIMA A5) - PETERSILIE - SCHALOTTEN - PORTWEIN

VARIATION VON DER BROMBEERE - HASELNUSS - BASILIKUM - KIEFER

PETIT FOURS & PRALINE

RICOTTA - PISTAZIEN - SCHOKO
LIMETTE - MANGO
BANANE - SCHOKO
LAKRITZ-BONBON
CREME BRULEE - PRALINE
ERDNUSS

MENÜPREIS 160 €



WEINREISE

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

CHAMPAGNE - PAUL BARA BRUT ROSÉ - BOUZY - FRANKREICH

HAMACHI

RIESLING - 2020 - ROBERT WEIL - RHEINGAU - DEUTSCHLAND

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

VERDICCHIO - 2022 - VELENOSI - CASTELLI DI JESI - ITALIEN

KALBSBRIES

POUILLY FUMÉ - 2020 - DOMAINE CHATELAIN - FRANKREICH

JAPANISCHES WAGYU

TEMPRANILLO - 2010 - QUINTA QUIETUD - SPANIEN

VARIATION VON DER BROMBEERE

GRILLO D'ORO - 2020 - GORGI TONDI - SIZILIEN

WEINREISE - 0,1 CL 90 €