



„CORE OF FIELD“

MEER, LAND UND FEUER ALS LEISE ERINNERUNG

AUFTAKT

Foie Gras - Karotte - Zitrus
Forelle - Granny Smith - Meerrettich
Reh - Sellerieknole - Wasabi
Chawanmushi - Dashi - Nordseekrabben

BROT

Bio-Roggen-Sauerteigbrot
Heubutter - Ziegenkäse - Olive

MENÜ

JAPANISCHER HAMACHI

Passionsfrucht - Ponzu - Osietra Kaviar

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl - fermentierte Nuss - Zitrusfrüchte

MEDITERRANER ROTER KALMAR

Lauch - fermentierter Knoblauch - Paprika

MÉRAL TAUBE

Sellerie - Vegetales „Blut“ - Walnuss

BITTERSCHOKOLADE

Banane - Bergamotto

NASCHWERK

Baumkuchen - Moosstein - Tartufo - Bonbon

MENÜPREIS

199 €

MIT WEINBEGLEITUNG (6 GLÄSER) 314 €