



„CORE OF FIELD“

MEER, LAND UND FEUER ALS LEISE ERINNERUNG

AUFTAKT

FOIE GRAS - KAROTTE - ZITRUS
FORELLE - GRANNY SMITH - MEERRETTICH
REH - SELLERIEKNOLLE - 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

MIÉRAL TAUBE

SELLERIE - VEGETALES „BLUT“ - WALNUSS

BITTERSCHOKOLADE

BANANE - BERGAMOTTO

NASCHWERK

BAUMKUCHEN - MOOSSTEIN - TARTUFO - BONBON

MENÜPREIS

199 €

MIT WEINBEGLEITUNG (6 GLÄSER) **314 €**