

# “Core of Field“

*Meer, Land und Feuer als leise Erinnerung.*

---

## MENU

### GRUSS

#### NOCELLARA-OLIVE

Tomate / Wermut / Basilikum

#### FOIE GRAS

Apfel / Shiitake / Calvados

#### TATAR VOM RIND

Meerrettich / Zwiebeln / Blutwurst

#### NORDSEEKRABBen

Yuzu / Kaviar / Milch

#### BIO ROGGEN SAUERTEIGBROT

Geräucherte Butter / Basilikumbutter /  
Pane Carasau

#### KÖNIGSKRABBE

Avocado / Grünes Curry / Osietra Kaviar

#### JAKOBSMUSCHELN

Guanciale / Belugalinsen / Karotte

#### ERFRISCHUNG

Sellerie / Basilikum / Bergamotto

#### MILCHKALBSRÜCKEN

Tortello / Lauch / Haselnuss

#### MIERAL TAUBE

Rote Beete / Zwiebel / Lakritz

#### BITTESCHOKOLADE

Banane & Rum / Malz / Buttermilch

**Menüpreis 225 € p.P.**

### ABSCHLUSS

#### TARTUFO

Umeboshi / Araguani / Steinpilz

#### LAKRITZ-MACARON

Joghurt - Kumquat

#### MOOSSTEIN

Apfel / Kiefer / Schokolade

#### GRÜNER KERN

Apfel / Schokolade