

Menu Degustation

10 Gänge 225 € p.P.

MENU

GRUSS

NOCELLARA-OLIVE

Tomate / Wermut / Basilikum

FOIE GRAS

Apfel / Shiitake / Calvados

TATAR VOM RIND

Meerrettich / Zwiebeln / Blutwurst

GERÄUCHERTER AAL

Yuzu / Ingwer / Erdnuss

BIO ROGGEN SAUERTEIGBROT

Geräucherte Butter / Pane Carasau /
Brombeersauce

MEERESFRÜCHTE

Radieschen / Algen / Sherry

KÖNIGSKRABBE

Granny Smith / Avocado / Osietra Kaviar

JAKOBSMUSCHELN

Salsiccia / Frühlingszwiebeln / Kalmar

GARTENMIRABELLE

Mirabelle / Minze / Mandel

RAVIOLI

Kalbsbacke / Lauch / Trüffel / Haselnuss

MIERAL TAUBE

Rote Bete / Zwiebel / Porto

BITTESCHOKOLADE

Banane & Rum / Malz / Buttermilch

ABSCHLUSS

TARTUFO

Umeboshi / Araguani / Steinpilz

CANNOLO

Ricotta / Schokolade

MOOSSTEIN

Apfel / Kiefer / Schokolade

BAUMKUCHEN

Zitrone / Kumquat