Menu Degustation

10 Gänge 225 € p.P.

GRUSS

NOCELLARA-OLIVE
Tomate / Burrata / Basilikum

MARSCHMALLOW
Foie Gras / Yuzu / Ingwer / Erdnuss

TATAR VOM RIND
Grüner Pfeffer/Zwiebel /Austernblatt

CETARA-SARDELLEN
Jakobsmuschel / Parmesan / Zitrone

BIO ROGGEN SAUERTEIGBROT
Geräucherte Butter /
Kräuter-Frischkäse / Weizenknusper

MENU

FRUTTI DI MARE „FIELD“
Radieschen / Algen / Sherry

NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE
Rösti / Krustentierjus / Osietra Kaviar

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
Salsiccia / Lauch / Kalmar

GARTENMIRABELLE
Mirabelle / Minze / Mandel

SCHWARZFEDERHUHN
Morchel / Kräutercreme / Geflügeljus

GEGRILLTE MIERAL TAUBE
Rote Bete / Zwiebel / Porto

BITTESCHOKOLADE
Banane & Rum / Malz / Buttermilch

ABSCHLUSS

TRÜFFEL FIELD
Heidelbeere / Schokolade

CANNOLO
Schafsricotta / Schokolade

MOOSSTEIN
Pistazien / Kirsche / Zitrone

ZITRONEN-TARTALETTE
Schwarzer Sesam / Weißes
Miso / Baiser