

„MARINIERTER KINGFISH“

Kalamansi Gel – Sud aus Miso, Yuzu und Schweinebauch

„GERÖSTETER PULPO“

Sauce Bourride – Paprika leicht geräuchert – Schwarzer Sesam – gebackene Sardine

„ATLANTIK STEINBUTT MIT KAROTTEN KORIANDER HAUBE“

Champignon-Aprikosenchutney – Currysauce – Bouchot Muscheln

„CONFIERTER RADICCHIO“

Pfifferlinge – Löwenzahn – Mimolettecremé – Australischer Wintertrüffel

„MARKBÄLLCHEN & BRIES“

Rucolacremé – Morchelsauce – Lauch – Cashewnuss

„REHRÜCKEN IM PORTWEIN“

Blumenkohl-Kokospüree – Kirschen – Fichtenspitzen – Tasmanischer Pfeffer

„IMPERIAL TAUBENBRUST“

Tandooriwürze – Purple Kartoffel – Petersilie – Schafjoghurt

„FLAMMKUCHEN FOURME D'AMBERT“

Birne – Speck – Cranberries

„YSOP FENCHEL SAFRAN EIS“

Aubergine – Robinien Sud – Honigcrumble

„AB DURCH DIE HECKE 2.0“

Walderdbeersorbet – Sauerklee Eis – Beeren – Sauerampfer – Rose – Kräuter

3-Gang-Menü 80 €–105 €* 4-Gang-Menü 90 €–125 €*

5-Gang-Menü 100 €–145 €* 6-Gang-Menü 110 €–160 €*

*Mit Weinbegleitung.

Gerne beraten wir Sie bezüglich allergener Inhaltsstoffe.