

„MARINIERTER KINGFISH“

Kalamansi Gel – Sud aus Miso, Yuzu und Schweinebauch

„GERÖSTETER PULPO“

Sauce Bourride – Paprika – Schwarzer Sesam – Jakobsmuschel-Sandwich

„ST. PIERRE GEWÜRZHÄNDLER ART“

Fenchel-Vanille-Confit – Geigenköpfe – Rote Bete-Essenz

„CROISSANT KAISERGRANAT“

Spinat – Champignons – Trüffel – Artischocke

„GEBACKENES BIO EIGELB“

Lauch – Haselnuss Espuma – Rinderherz

„REHRÜCKEN IM PORTWEIN“

Blumenkohl-Kokospüree – Steinpilze – Fichtenspitzen – Tasmanischer Pfeffer

„IMPERIAL TAUBENBRUST“

Tandooriwürze – Batbout – Nüsse – Rote Linsen – 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.