

NOVEMBER & DEZEMBER MENÜ

VOM 6. NOVEMBER BIS 28. DEZEMBER

TUNA CARPACCIO

Yuzu Kosho | Shiso | Quinoa

SHIITAKE DASHI

Maronen | Kombu | eingelegte Quitte

TATAKI VOM REH

Shiitake-Koji | Pflaume | Umeboshi

SEPIARISOTTO

Kalmar | Stracciatella | Amalfizitrone

ROTE BEETE

Holunder | Kefir | Dillöl

DIM SUM À LA EVENT TASTE

Marone | Haselnuss | Aprikose

STEINPILZKNÖDEL

Selleriecreme | Steinpilz-Dashi | fermentiertes Knoblauchöl

ZARTER SCHWEINEBAUCH

XO Sauce | schwarzer Rettich | Shiso | Furikake

PRICKELNDE CHAMPAGNER TRAUBEN

Kastanie | Schokoladenluft | Haselnuss | Verjus

FEINE KÄSEAUSWAHL

5 - GÄNGE DEINER WAHL: 84 €