

OKTOBER | MENÜ

VOM 3. OKTOBER BIS 2. NOVEMBER

ENTENBRUST "COLD SMOKED"

Sellerie | Apfel | Haselnussöl | Buttermilch-Dashisud

IN DASHI GEBEIZTER HAMACHI

Sternanis Fenchelsud | Kräuteröl | gepickelter Kohlrabi | Fingerlimette

WALD UND WIESENSALAT

Minikräuterseitlinge | Pilzmayonnaise | Stangensellerie | Shitakedashi | Selleriepüree

MAIS UND SAFRANSÜPPCHEN

Quinoa-Fruikake | Zitronenverbenenöl | Miso-Schaum

STUNDENEI

Kartoffel-Nussbutterschaum | Schnittlauch | schwarzer Trüffel

SELLERIERISOTTO

Parmesanchip | Trüffelpoulis | schwarzer Trüffel

JAKOBSMUSCHEL

Kürbis-Safranespuma | Kürbispapier | karamellisierte Kürbiskerne

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

schwarze Knoblauchjus | Petersilienwurzel | Senfsaatkaviar | Kaffeecrumble

ZWEIERLEI QUITTE

Joghurt | Haselnuss | Kefir | Basilikum

FEINE KÄSEAUSSWAHL

KAVIAR GENUSS 40 €
IMPERIAL KAVIAR AUSLESE 20 GRAMM

5 - GÄNGE DEINER WAHL: 84 €