Menu no. 006

VOM 5. NOVEMBER BIS 20. DEZEMBER

HUMMER I FLUSSKREBS I BRIOCHE
Lobster Roll mit Hummergarum-Mayonnaise, Schnittlauch und Fingerlimette

KAROTTE I MISO I KIMCHI 🌱
Gereifte Karotte mit Karotten-Kimchi-Jus, Macadamia und Yuzu

SELLERIE I SHIITAKE I AUBERGINE 🌱
Sellerie-Dim-Sum mit Shiitake-Füllung, japanischer Grill-Aubergine und kräftiger Pilz-Dashi

BROKKOLI I SCHWARZER KNOBLAUCH I JALAPEÑO 🌱
Knuspriger Tempura-Brokkoli mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise
und süß-saurer Jalapeño-Vinaigrette

ONSEN-EI I TOPINAMBUR I TRÜFFEL 🌱
Cremiges Onsen-Ei mit Topinambur-Espuma, Buchweizen-Panko und frischem Trüffel

SEETEUFEL I GUANCIALE I MORO-ORANGE
Seeteufel im knusprigen Guanciale-Mantel mit Süßkartoffelcreme und Moro-Orangenschaum

RINDERBACKE I ROTE BEETE I KARTOFFEL
Butterzart geschmorte Rinderbacke mit verkohlter Roter Bete,
Kartoffel-Espuma und Tapioka-Crunch

ENTE I PFLAUMENROTKOHL I KARTOFFEL
Knusprige Entenbrust mit Pflaumenrotkohl, Miso-Jus und Kartoffel-Krusteln

BANANE I AMAZAKE I HASELNUSS 🌱
Gegrilltes Bananeneis mit fermentiertem Reis, Kaffee-Haselnuss-Crumble
und knusprigem Bananenchip

FEINE KÄSEAUSWAHL 🌱

4-GÄNGE DEINER WAHL: 89€, WEINBEGLEITUNG: 36€
5-GÄNGE DEINER WAHL: 99€, WEINBEGLEITUNG: 45€
6-GÄNGE DEINER WAHL: 113€, WEINBEGLEITUNG: 54€

Jedes Menü wird begleitet von unserem ausgewählten Brotgang,
Amuse-Bouche zum Auftakt
und Petit-Fours zum Ausklang.