

die große GAUMENPARTY

- Selleriejoghurt mit geriebener Nussbutter & flüssiger Yuzuperle
- Meerrettichbaiser mit Kalbssülze & violetter Senfcrème
- Ziegenkäseschaum mit Karotte, Sanshopfeffer-Pulver & Vogelmiere
- Regenbogenforelle in brauner Butter confiert mit gegrilltem Tomatensud
- Zweierlei Brot mit Heubutter & Sauerkrautcrème

- Taschenkrebs mit Blumenkohl, Lima-Crème & Pisco-Sour-Perlen

- Island Kabeljau mit gegrillter Avocado & Fingerlimes im Safran-Muschelsud

- Carabinero mit Karotten, Kakao & Krustentier-Zitronengrasschaum

- Angler Sattelschwein mit Parmesan-Trüffelschaum & Artischockensalat

- Wagyu Rind mit BBQ-Kartoffel, fermentierte Pfefferjus & Miso-Tamarindhollandaise

- Geschmorte Victoria-Ananas mit Sauerampfer & Kokos

- Fenchelganache mit Hamburger Lagenhonig, Walnuss und grünem Apfel

- Petit Fours „Sweets for My Sweet“

Menü EUR 195,00 // Weinbegleitung EUR 124,00