

## Menü 1

### Saibling Jakobmuschel

Togarashi Rote Beete  
Sesam Ikura  
19,50 € / - €

### Testicules d'agneau

Kohlrabi  
Meerrettich  
22,50 € / -, €

### Hamachi

Ponzu Rettich  
Miniaubergine  
27,50 € / 36,00 €

### Perlhuhn

Maitake Mais  
Perlzwiebel Kaffee  
23,50 € / 32,50 €

### Crema Catalana

Pekannuss Himbeere  
Mandarinensorbet  
14,50 € / - €

## Menü 2

### Entenessenz

Heilbutt  
Backpflaume Estragon  
22,50 € / -, €

### Kalbsbäckchen

Spinat á la romana  
Kartoffelmousseline  
18,50 € / 28,50 €

### Skrei

Okra Mango  
Koriander Pak Choi  
26,50 € / 35,50 €

### Onglet

Zwiebel-Rotwein-Confit  
Brioche Vanille Karotte  
26,50 € / 35,50 €

### Pave blanc

Szechuan Wasabi  
Kirsche Früchtebrot  
14,50 € / - €

### Pandaneis

Tamarinde Grieß  
Zimt Apfel  
14,50 € / - €

#### Menüpreise

3 Gänge 53,00 € / 4 Gänge 63,00 € / 5 Gänge 73,00 € / 6 Gänge 83,00 €  
7 Gänge 93,00 € / 8 Gänge 103,00 € / 9 Gänge 113,00 € / 10 Gänge 123,00 €

Informationen zu verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Küchenteam oder durch unsere separate Allergenkarte.