

MENÜ


MICHELIN
2022

KOOK

36

Vorspeise I

Jakobsmuschel. Reis. Gurke. Wasabi
oder
Rind. Süßkartoffel. Ponzu. Lauch. Passionsfrucht

Vorspeise II

Thunfisch. Erbse. Kalamansi. Miso
oder
Huhn. Mais. Chorizo. Schafgarbe

Suppe

Erdnuss. Garnele. Yuzu. Kräuter

Zwischengang I

Gänseleber. Himbeere. Brioche. Trüffel

Zwischengang II

Gnocchi. Sobrasada de Mallorca. Melone. Parmesan

Hauptgang

Rind. Sellerie. Zitrone. Shiitake
oder
Saibling. Tomate. Spargel. Plankton
oder
Reh. Hokkaido. Orange. Bimi. Jus

Dessert

Ananas. Kokosnuss. Curry
oder
Schokolade. Brezel. Karamell

Käse vom Affineur Waltmann. Feige. Senf. Früchtebrot 16€

5- Gang 90 € + Weinbegleitung 39 €

6- Gang 100 € + Weinbegleitung 46 €

7- Gang 110 € + Weinbegleitung 53 €