

Tasting Menu April

Tasting Menu 111€

Ergänzung:

Gillardeau Auster & gegrillte Zitrone 6€

Gillardeau Auster & Rhabarber Mignonette 6€

N25 Kaluga Hybrid Kaviar zum Steinköhler 25€

Lammschulter Agnolotti mit Vin Jaune 23€

*Frühlingskräuterbrühe
Saibling Ike Jime, Ahornsirup & Karotte
Lambries, Buffalo Sauce & Negi*

*Rotkalmar, Sud aus gegrillten Köpfen,
Myoga, Kinome & Teardrop Erbsen*

*Abalone, Piment d'Espelette Sauce, Sudachi,
Noir de Bigorre XO & Chawanmushi*

Grüner Spargel & Pistazien Miso Sauce

Brioche Feuilletée

*Steinköhler, Junmai Sake Sauce, Salzzitrone,
Kombu & weißer Spargel*

*Salzwiesenlammrücken, Schmorjus, Morchel,
Romesco & Parmesan 36 Monate*

Rhabarber aus der Zuckerkruste & Joghurt Mousse

Haselnuss Choux