

Tasting Menu

111€

Ergänzung:

Gillardeau Auster & Amalfi Zitrone 6€

Gillardeau Auster & Yuzu Kosho 6€

N25 Kaluga Hybrid Kaviar

zum Steinköhler 25€

Ravioli mit Kartoffelmousseline,

Nduja Öl & Parmesan Sauce 19€

*„Teardrop“ Erbsen & geräucherter Ricotta
Wildkräuter, Ahornsirup & Moormöhre*

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

Forelle „Ike Jime“, Amela Tomate & Radies

*Kopfsalat, Salzzitrone, Kräuter,
Pistazie & Reiskoji Vermouth Sauce*

Brioche Feuilletée

*Steinköhler, Spargel Nage,
weißer Spargel, Spinat & junge Erbsen*

*Salzwiesenlammrücken- und Bries,
Schmorjus, Brennesel & Cime di Rapa*

*Sauerampfer Sorbet
Rhabarberjus, Kürbiskern & Joghurt Mousse*

Erdnuss Choux