

## ***Tasting Menu***

*Tasting Menu 111€*

*Gillardeau Auster & gegrillte Zitrone 6€*

*Gillardeau Auster & Rhabarber Mignonette 6€*

*N25 Kaluga Hybrid Kaviar zum Kinmedai 25€*

*Ravioli mit geschmorter Lammschulter, Nduja Öl*

*& Manzanilla Sherry Sauce 19€*

*Lambries, Buffalo Sauce & Kräuter  
Saibling Ike Jime, Ahornsirup & Moormöhre*

*Rotkalmar, Kiwi, junge Erbsen & Schotenjus*

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

*Römersalat, Wildkräuter, Pistazie  
& Reiskoji Vermouth Sauce*

*Brioche Feuilletée*

*Kinmedai, Penja Pfeffer Velouté,  
weißer Spargel, Guanciale & Teardrop Erbsen*

*Salzwiesenlammrücken- und Bauch,  
Schmorjus, M'hamsa & Romesco*

*Sauerampfer Sorbet  
Rhabarberjus, Küriskern & Joghurt Mousse*

*Marcona Mandel Choux*