

## **Menü**

**Kalmar**, Guanciale & Sudachi

**Thunfischbauch**, Erdbeeren Vinaigrette,  
wilde Tomate, Itachi Gurke & Myoga

**Abalone**, Piment d'Espelette Sauce,  
grüne Yuzu, XO Sauce & Chawanmushi

**Kopfsalat**, Muschel Beurre Blanc,  
Piemonteser Haselnuss & Meyer Salzzitrone

**Brioche Feuilletée** & geräucherte „Bordier“ Butter

**Rotbarbe**, Sanddorn Koshō Sauce,  
Fingerlimette & Tromboncino Zucchini

**Rochen Kotelett**, Madagaskar Pfeffersauce,  
Zucchini, Paprika Salsa & Neuseelandspinat

**Weinbergspfirsich**, Himbeersorbet,  
Marcona Mandel & Milky Oolong

**Braune Butter Eis** & weiße Schokolade

111€

## **Menu**

**squid**, guanciale & sudachi

**tuna belly**, strawberry vinaigrette,  
wild tomato, itachi cucumber & myoga

**abalone**, piment d'espelette sauce,  
green yuzu, xo sauce & chawanmushi

**lettuce**, mussel beurre blanc,  
piedmontese hazelnut & salted meyer lemon

**brioche feuilletée** & smoked „Bordier“ butter

**red mullet**, sea buckthorn koshō sauce,  
fingerlime & tromboncino zucchini

**skate wing**, madagascar peppercornsauce,  
courgette, pepper salsa & spinach

**peach**, raspberry sorbet,  
marcona almond & milky oolong

**brown butter ice cream** & white chocolate

111€