

Menü 2020.3

Amuse Bouche

Blackmore Wagyu Tri Tip

raw and flamed / aubergine tatar / pearl onion / sake shiitake / Gohan Desuyo
roh und gebläut / Auberginentatar / Perlzwiebel / Sake Shiitake / Gohan Desuyo

Irischer Fluss Aal

Irish River Eel

smoked / teriyaki / la rat potato / pear / eel lard
geräuchert / Teriyaki / La Ratte Kartoffel / Birne / Aal Schmalz

Waldpilz Essenz

Wild mushroom essence

Atlantischer Turbutt

Atlantic turbot

grilled / sea asparagus / fermented salsa / hazelnut
gegrillt / Meeresspargel / fermentierte Salsa / Haselnuss

Sorbet

Celeriac / Olive

Knollensellerie / Olive

Baskisches Kalbs Onglet

Basque veal Onglet

roasted / beans / sweet corn / tortilla / BBQ jus
gebraten / Bohnen / Zuckermais / Tortilla / BBQ Jus

Kona Kaffee

Kona coffee

parfait / milk / pecan nut
Parfait / Milch / Pekanuss

Petit Fours

7 Gänge 116.-

5 Gänge 92.- Blackmore/Atlantischer Turbutt/Sorbet/Kalbs Onglet/Kona Kaffee

Weinbegleitung: 7 Gänge + 77.-/ 7 Gläser ; 5 Gänge 55.-/ 5 Gläser

