

Menü Agata's 4.1

Norwegische Jakobsmuschel

Blumenkohl/ Rhabarber / Macadamia / XO Sauce

Oberbergische Regenbogenforelle

Bete allerlei / Buchweizen / Sesam / Doenjang

Island Schellfisch

Wirsing / Ananas / Shio Kombu / Bibimjang

Entenleber

gebraten / Koshihikari Reis / Nori / Aal Beurre Blanc

Lamm Zunge

Aubergine / Kalamansi / Schwarzer Knoblauch

Sorbet

Erbse / Wasabi / Sancho Pfeffer

Chile Wagyu Beef

Bavette / Rettich / Gohan Desuyo/ Geräucherte Soja-Jus

Litschi

Sake-Kasu / Himbeer

Akamiso

Rosa Pfeffer/ Vanille /Mandel

Kulinarische Grüße :

_____ Jörg Wissmann

9 Gänge 132.-

6 Gänge 92.- Jakobsmuschel / Regenbogenforelle / Lamm / Sorbet / Chile Wagyu Beef / Litschi

4 Gänge 79.- Jakobsmuschel / Island Schellfisch / Chile Wagyu Beef / Litschi

Weinbegleitung

9 Courses + 99.-

6 Courses + 66.-

4 Courses + 44.-

Für etwaige Frage und Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Menue Agata's 4.1

Norwegian scallop shell

Cauliflower/ Rhubarb / Macadamia / XO Sauce

Rainbow trout from Oberberg

Pray all sorts / Buckwheat / Sesame / Doenjang

Iceland haddock

Savoy cabbage / Pineapple / Shio Kombu / Bibimjang

Duck liver

roasted / Koshihikari rice / Nori / eel Beurre Blanc

Lamb tongue

Aubergine / Kalamansi / Black garlic

Sorbet

Pea / Wasabi / Sancho Pepper

Chile Wagyu Beef

Bavette / Radish / Gohan Desuyo/ Smoked Soy-Jus

Lychee

Sake Kasu / Raspberry

Akamiso

Pink pepper/ vanilla/almond

Culinary greetings :

_____ Jörg Wissmann

9 Courses 132.-

6 Courses 92.- scallop shell / Rainbow trout / Lamb / Sorbet / Chile Wagyu Beef / Lychee

4 Courses 79.- scallop shell / Iceland haddock / Chile Wagyu Beef / lychee

Food Pairing

9 Courses + 99.-

6 Courses + 66.-

4 Courses + 44.-

For any question and allergies please ask our service staff.