

genussmomente am mittag

balfego thunfisch

sashimi vom thunfischbauch . umai „heritage“ kaviar . kimizu
sud von grünem shiso . Bärlauchöl

bretonischer hummer

in der karkasse gegrillt . grüner spargel . passionsfruchtsud
habanero . sauce von junger kokosnuss

isländischer saibling

confierter saibling . junge gartenerbsen . kandierter ingwer
brunnenkresseöl . saiblingskaviar . verbene-brunnenkresse-beurre-blanc

allgäuer kalbsbries

knuspriges kalbsbries . sellerieemulsion . junger spinat
piemonteser haselnüsse . weißer pfefferschaum

rind „black & black“

gegrilltes roastbeef . portwein-schalottenchutney . gefüllte frühlingmorcheln
iffezheimer spargel . masterstock

basilikum . himbeere . meringue

jasminreis

akazienblütenmilchreis . rhabarbersalat . jasminreiseis
rhabarbersud . karamellierter gepuffter reis

4 gänge 125
ohne hummer, kalbsbries

5 gänge 170
ohne hummer

6 gänge 220

nur mittwoch-, donnerstag- & sonntagabend . überraschungsmenü in 4 gängen . 150 p.p.

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

upgrades

atlantischer carabinero

gebratener carabinero . spargelragout . birnen-yuzu-sud
krustentieröl . fermentierte spargel-beurre-blanc

„schlemmerschnitte“

tatar vom us rinderfilet . 15g umai „reserve“ kaviar
kartoffelrösti . crème fraîche

75

pasta alla chitarra

frühlingsmorcheln . x.o. cognac rahmsauce

40

topfensoufflé

ananas . 20 jahre alter rum . eis von der madagaskar vanille
(25 minuten vorfreude)

35