

M E N U N O I R

AMUSE BOUCHE



FULLBLOOD WAGYU

Pléiade Poget Auster, Algen, Yuzu 45€

30g Imperial Kaviar „IMPERIAL AUSLESE“ 65€



CARABINERO

Kohlrabi, Liebstöckel 45€



ROUGET BARBET

Artischocke, Mandel, Aprikose, Pata Negra 45€



KALBSBRIES

Wurzelgemüse, Sherry, Bärlauch 45€



ÄLBLER LAMM

Kichererbse, Mango, Curry 45€



TALEGGIO

Birne, Rote Johannisbeere, Schafgarbe, Walnuss 25€



PRE DESSERT



ERDBEERE

Guanaja, Pinienkern, Basilikum 25€

Menü in 7 Gängen 210€

Menü in 6 Gängen ohne Kalbsbries 195€

Menü in 5 Gängen ohne Carabinero und Kalbsbries 180€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.

M E N U V E R T

AMUSE BOUCHE



TOMATE

Aprikose, Ziegenmilch, Jasminblüte 35€



BLUMENKOHL

Curry, Kaffirlimette, Kalamansi 35€



FREILANDEI

Pfifferling, Erbse, Kohlrabi, Périgord Trüffel 35€



BÄRLAUCH

Lauch, Radieschen, Parmesan 35€



ZUCCHINI

Paprika, Aubergine, Couscous, Olive 35€



TALEGGIO

Birne, Rote Johannisbeere, Schafgarbe, Walnuss 25€



PRE DESSERT



PFIRSICH

Dulcey, Mandel, Rosmarin 25€

Menü in 7 Gängen 195€

Menü in 6 Gängen ohne Bärlauch 180€

Menü in 5 Gängen ohne Blumenkohl und Bärlauch 165€

Bei individueller Menügestaltung behalten wir uns einen Aufpreis vor.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitungen an.