



RESTAURANT UNGEHEUER

Kitchen by Marco Lusetti

MAKRELE . FRÜHLINGSZWIEBEL . PAPRIKA . GUAVE

Mackerel . Springonion . Pepper . Guava

EI . LÖWENZAHN . CASHEW . PARMESAN

Egg . Dandelion . Cashew . Parmesan

LACHS . ZIEGENKÄSE . GURKE . ALGEN . APFEL

Salmon . Goatcheese . Cucumber . Seaweed . Apple

ARTISCHOCKE . TOPINAMBUR . ZITRONE . MINZE

Artichoke . Jes. Artichoke . Lemon. Mint

SCHWEINEBAUCH . ERBSEN . FENCHEL . LAKRITZ

Porkbelly . Pies . Fennel . Licorice

LAMMRÜCKEN . SELLERIE . FERM. KNOBLAUCH . WILDER BROKKOLI . SARDELLE

Rack of Lamb . Celeriac . Wild Broccoli . Anchovies

SCHOKOLADE . PANNA COTTA . ESTRAGON . YUZU

Chocolate . Panna Cotta . Tarragon . Yuzu

7 GÄNGE: 65 EURO PRO PERSON

4 GÄNGE: 45 EURO PRO PERSON

DIE MENÜS WERDEN TISCHWEISE SERVIERT.

WEINBEGLEITUNG FÜR 7/4 GÄNGE: 45/30 EURO PRO PERSON

