

STARTER -----

GILLARDEAU (p) € 5
Auster (Oyster) . Yuzu

ONSEN TAMAGO (v) € 14
Ei (Egg) . Aubergine (Eggplant) . Tomate . Parmesan

FATHER AND SON (p) ab dem 13.03.2020 € 17
Hering . Rogen (Caviar) . Avocado . Grapefruit . Schluppe (Springonion)

IBERICO € 18
Schweinebauch (Porkbelly) . Weisse Bohnen (Alubias) . Sesam . Fenchel (Fennel) . Wasabi

----- ZWISCHENGÄNGE

FETTUCINE MIT RAGÚ € 17
Ente (Duck)

RISOTTO € 22
Wildreis Venere . Pulpo Tinte (Ink) . Stracchino . Mazara Gambas . Sossen

HAUPTGERICHTE -----

SEEZUNGE € 32
Spinat (Spinach) . Armandines (potatoes) . Yuzu . Limecaviar

OCHSENBÄCKCHEN € 28
Wirsing (Savoy) . Edelpilze (Shiitake, Shijemi), Demiglace

----- DESSERT

IVOIRE MOUSSE € 10
Haselnuss . Weisse Schoki . Tonka . Cranberry . Meringue

DEGUSTATIONSMENÜ

GILLARDEAU . YUZU . ALGEN . BERGLAUCH

Gillardeau Oyster . Yuzu . Wakame . Rockchives

ONSEN TAMAGO . AUBERGINE . TOMATE . PARMESAN

Sousvide Egg . Eggplant . Tomato . Parmegiono

RISOTTO . MAZARA GAMBAS . PULPO-TINTE . STRACCHINO

Risotto . Mazara Gambas . Pulpo-Ink . Stracchino

IBERICO BAUCH . WEISSE BOHNEN . SESAM . FENCHEL . WASABI

Porkbelly . Alubias . Sesame . Fennel . Wasabi

OCHSENBÄCKCHEN . WIRSING . PILZE . DEMIGLACE

Ox Cheeks . Savoy . Mushrooms . Demiglace

HASELNUSS . WEISSE SCHOKI . BAISER . BEEREN)

Hazelnut . White Choc . Tonka . Meringue . Berries

DAS MENÜ WIRD TISCHWEISE SERVIERT.

6 GANG MENÜ: 65 EURO PRO PERSON
6 GANG WEINBEGLEITUNG: 35 EURO PRO PERSON