

Gourmet Menu

1 Stern Guide Michelin / 16 Gault Millau Pkt.

Gänseleber / Preiselbeer / Tasmanischer Pfeffer
Blini / Prunier Kaviar / Sauerrahm
Kropek / Wilde Garnelen / kandierte Nüsse / Miso / Soja
Bacon / BBQ / Crunch
Gillardeau Auster / Zitrone

Galizischer Pulpo / Blumenkohl / Vadouvan
Seeteufel / Ceviche / Apfel-Balsam / Koriander / Tomate

Menü

Lofoten Skrei & Wurzelgemüse
Salty Fingers | Rote Beete | Meerrettich
À la carte € 42

Coq au Vin & Schalotte
Badischer Spargel | Süßkartoffel | Speck |
À la carte € 42

Carabinero & Binchotan
Fenchel | Frühlingslauch | Olive | Sea Fennel
À la carte € 52

Legendary Gin „Überlingen“ & Elderflower
Bergamotte

Wagyu Beef ³
Kerbelwurzel | Broccoli | Shimeji
À la carte € 58

oder

Ganzer Wilder Steinbutt im Salzteig gebacken
Grana Padano | eingeweckte Steinpilze | Spinat
(ab 2 Personen) À la carte € 98

Pre Dessert
Rhabarber | Kefir | Meringue | Veilchen

Erdbeere & Valrhona Schokolade
Tonkabohne | Amaranth
À la carte € 28

Petit Fours
Sorbet & Champagner / Pralinen / Panna Cotta & Himbeer / Nougat

Menu komplett € 160