

DEGUSTATIONSMENÜ

Gruß aus der Küche
Gegrilltes Focaccia mit einer Oliven Tapenade

EINS CONFIERTER TOPINAMBUR
karamellierte Birne - Ziegenfrischkäse
Brombeergel - schwarze Walnuss - Kürbispüree

KRÄUTER-RICOTTA RAVIOLI
Süßkartoffelmark - Safransauce
wilder Brokkoli - geschmorte Zwiebel

ZWEI

DREI BOUILLABASSE DU CHEF
Tomaten Krustentierfond - Fenchel - Zucchini
Karotte - Balsamico Kaviar - Yuzu Gel

LIMETTENSORBET
Espuma von der Minze

VIER

FÜNF GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN
Blumenkohl & Rote Bete Püree - Senfkaviar
Speckdrillinge - Erbsengel - Romanesco

NOUGATPRALINE
Pistaziensponge - Kirschcoulis
Karamellsauce - Meringue
Himbeer Hippe - Vanille Eiscrème

SECHS

Wir servieren an diesem Tag ausschließlich dieses Menü.
Vegetarisch nur auf Anfrage.

6-Gänge-Menü

99,-

Weinbegleitung 5 x 0,1 l

39,-