

TASTING MENU

SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER

AMUSE BOUCHE

JAKOBSMUSCHEL „CRU“

MAKRELE

„IKE JIME“ LOUP DE MER

POMMERSCHES RIND

ZWETSCHGE

PETIT SUCRE

LUNCH 175 EUR WEINBEGLEITUNG 110 EUR

**ADD ON: JAKOBSMUSCHEL ZUSÄTZLICH MIT
5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€**

STARTER

JAKOBSMUSCHEL, CRÉME FRAÎCHE, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE (43 EUR)
- ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€

ZWISCHENGANG

MAKRELE, WILDER BROKKOLI, SEEIGEL, DILL (41 EUR)

FISCH

LOUP DE MER, GRÜNER SPARGEL, KRUSTENTIER-SABAYON (57 EUR)

FLEISCH

POMMERSCHES RIND, PÉRIGORD TRÜFFEL, SPITZKOHL (60 EUR)

DESSERT

ZWETSCHGE, FELCHLIN SAMBIRANO, BUCHWEIZEN (24 EUR)