

TASTING MENU

SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER

AMUSE BOUCHE

MEERESFRÜCHTESALAT

SEEFORELLE

„IKE JIME“ LOUP DE MER

ANJOU TAUBE

BIRNE

PETIT SUCRE

LUNCH 175 EUR

WEINBEGLEITUNG 110 EUR

ADD ON: MEERESFRÜCHTESALAT

ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR

SUPPLEMENT +17€

STARTER

MEERESFRÜCHTESALAT, CURRY-VINAIGRETTE, KOSHIHIKARI (43 EUR)
- ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€

ZWISCHENGANG

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

FISCH

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

FLEISCH

ANJOU TAUBE, VIN JAUNE, TARDIVO (60 EUR)

DESSERT

BIRNE, PAIN PERDU, PEKANNUSS, KARAMELL (24 EUR)