

TASTING MENU

SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER

AMUSE BOUCHE

TASCHENKREBS

ROTBARBE

LOUP DE MER

LAMM

ERDBEERE

PETIT SUCRE

LUNCH 175 EUR WEINBEGLEITUNG 110 EUR

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

STARTER

TASCHENKREBS, KOSHIHIKARI, THUNFISCHBAUCH, ERBSE (48 EUR)
- ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€

ZWISCHENGANG

ROTBARBE, POVERADE, SABAYON VON GEGRILLTER TOMATE (42 EUR)

FISCH

LOUP DE MER, WEIßE ZWIEBEL, ZUCCHINIBLÜTE (58 EUR)

FLEISCH

LAMM, PFIFFERLINGE, WILDER BROKKOLI, GREMOLATA (60 EUR)

DESSERT

ERDBEERE, VANILLE, YUZU, KERNÖL (24 EUR)