

TASTING MENU

SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER

AMUSE BOUCHE

**GEGRILLTE MAKRELE
JAKOBSMUSCHEL-TEMPURA
LOUP DE MER
LAMM
POCHIERTE FEIGE**

PETIT SUCRE

185 EUR WEINBEGLEITUNG 115 EUR

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

STARTER

GEGRILLTE MAKRELE, MEERESFRÜCHTE, DILL-SABAYON (48 EUR)
- ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€

ZWISCHENGANG

JAKOBSMUSCHEL-TEMPURA, KOSHIHIKARI, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE
(55 EUR)

FISCH

LOUP DE MER, BOUCHOTMUSCHELN, SERRANO (60 EUR)

FLEISCH

LAMM, SPITZPAPRIKA, BOHNEN, GREMOLATA, ESTRAGON (60 EUR)

DESSERT

POCHIERTE FEIGE, PEKANNUSS, VANILLE (25 EUR)