TASTING MENU

SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER

AMUSE BOUCHE

MAKRELE
ROUGET
WOLFSBARSCH
HIRSCHKALB
FELCHLIN SAMBIRANO

PETIT SUCRE

185 EUR WEINBEGLEITUNG 115 EUR

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

STARTER

MAKRELE, KOSHIHIKARI, SHIITAKE, DASHI BEURRE BLANC (48 EUR)
- ZUSÄTZLICH MIT 5G UMAI KAVIAR SUPPLEMENT +17€

ZWISCHENGANG

ROUGET, DILL-SABAYON, ENCORNET, GRÜNE BOHNE (50 EUR)

FISCH

WOLFSBARSCH, POVERADE, QUENELLE, BISQUE (60 EUR)

FLEISCH

HIRSCHKALB, EINGEMACHTE BROMBEERE, KRAUSE GLUCKE (60 EUR)

DESSERT

FELCHLIN SAMBIRANO, PEKANNUSS, ZWETSCHGE, TONKABOHNE (25 EUR)