

**Eric Kragh Vildgaard  
Mai 2023**

*Hummer – Sansho Pfeffer – Forellen Kaviar  
Balfego Thunfisch – Oscietra Kaviar – Myoga  
Jakobsmuschel – Stachelbeere – Rose  
Langustinen Essenz – Tomaten – Olivenöl*

Skaw Shrimps – Meerrettich – Dill

\*\*\*

Weißer Spargel – Grapefruit – Hummer

\*\*\*

Chawanmushi – Königskrabbe – Gold Kaviar

\*\*\*

*Brot und Butter*

\*\*\*

Langustine – Yuzu Kosho – Sanddorn

\*\*\*

Steinbutt – Morchel – Vin Jaune

\*\*\*

Walderdbeere – Rhabarber – Tonka

\*\*\*

Lederholz Honig – Milch – Lavendel

Menü in sieben Gängen EUR 245  
Menü in sechs Gängen EUR 205  
*(ohne Langustinen Essenz und Chawanmushi)*

Änderungen im Menü vorbehalten