



**Stefan Heilemann**  
**Juli 2023**

*Französische Freilandente*  
*Entenleber – Knusprige Haut – Bao Bun*

*Lachsforelle – Süßkartoffel – Passionsfrucht*

Balfegó Thunfisch – Gillardeau Auster – Dill – Rettich – Oscietra Kaviar

\*\*\*

Carabinero – Tom Yum – Pak Choi – Erdnuss

\*\*\*

Algarve Steinbutt – Artischocke – Kapern – Salzzitrone

\*\*\*

Luma Schweinebauch – wilder Brokkoli – Yuzu – australischer Wintertrüffel

\*\*\*

Mieral Taube – rote Bete – Cassis – Entenleber

\*\*\*

Kokosnuss – Marille – Ingwer – Pandan

\*\*\*

Walderdbeere – Sauerampfer – Süßholz – Felchlin Bionda Schokolade

*Canelé – Tonkabohne – Passionsfrucht*  
*Bienenstich – Honig „Terreni alla Maggia“ – Mandel*  
*„André's Bananensplit“*

Menü in sieben Gängen EUR 255  
Menü in fünf Gängen EUR 215  
(ohne Luma Schweinebauch und Kokosnuss)

Änderungen im Menü vorbehalten