

## **Gastkoch Menü Oktober 2023**

*Fermentierter Gemüse „Shot“ – Ringlotten  
Hühner-Reis Suppe – Knusprige Hühnerhaut – Trüffel  
Türkisches Pide – Butter – Honigwaben von 3.000 Metern  
Muschel Dolma – Bier*

Taschenkreb Menemen – Eigelb – Çemen

\*\*\*

Ikejime Dorade – Balfegó Thunfisch – Tomate – Yuzu

\*\*\*

Aubergine – Joghurt – Zwiebel – Oscietra Kaviar

\*\*\*

Steinbutt – Pastrami – Weißer Trüffel

\*\*\*

*„Hommage an meine Mutter“*

\*\*\*

Lamm Baklava – Lamm Rippen Kebap – BBQ Jus

\*\*\*

Ziegen Frischkäse – Extra Virgine Oliven Öl – gereifter Raki

Menü in sieben Gängen EUR 255  
Menü in fünf Gängen EUR 215  
(ohne Taschenkreb und Aubergine)

Änderungen im Menü vorbehalten