



Gastkoch Menü März 2024

„Tauben Nest“

*Hummus – Tahini – Linsen – Kichererbsen Wurst
Karamellisierte Zwiebel – Trüffel – Sherry – Wagyu Biltong
Geräucherter Lachs – Apfel – Frischkäse – Graved Lachs
Sobrasada – Olive – Tomate – Chorizo*

Bluefin Tuna „La Colombe“

Königskrabbe – Hamachi – „Thai Mousse“ – Oscietra Gold Kaviar

Wachtel – Languste – Mais – Bisque

Gänseleber – Morcheln – Sellerie – XO Sauce

Australisches Wagyu Beiried – Zucchiniblüte – Harissa – Brokkoli

Walnuss – geräucherter Käse – Apfel Chutney
Raclette – Quitte – Senfkörner
Camembert Surprise

Erdbeere – Fenchel – Joghurt

Menü in 7 Gängen EUR 265
Menü in 5 Gängen EUR 225
(ohne Königskrabbe und Käse)

Änderungen im Menü vorbehalten.