



Gastkoch Menü April 2024

Nori Tartelette – Makrele – rote Bete – Labneh

Pastrami – Miso – Oxtail – Bärlauch – Seeigel

Irish mor Auster – grüne Gazpacho – Daikon – Gurke

Jakobsmuschel – Topinambur – geräucherter Aal – Gänseleber – Pinie

Imperial Heritage Oscietra Kaviar – Roscoff Zwiebel – Tintenfisch – Haselnuss

Glattbutt – Bretonischer Hummer – Brokkoli – Yuzu Kosho

Hinohikari Reis – Herzmuscheln – Iberisches Schwein – Papaya – grünes Curry

Bresse Taube – Linsen – Buchweizen – Spargel – Vin Jaune

Rhabarber – Mandel – Joghurt Sorbet

Menü komplett EUR 265
Menü verkürzt EUR 225
(ohne Auster und Schwein)

Änderungen im Menü vorbehalten.