



Gastkoch Menü Mai 2024

*„Pizza“ – Räucherlachs – Kaviar – Crème Fraîche
Spicy Big Eye Thunfisch Cone – Sesam Tuile – Chili Aioli
Rindermark Flan – Brioche – Duxelles – schwarzer Trüffel
Foie Gras Frühlingsrolle – eingelegter Kohlrabi – Hoisin Sauce*

Hamachi Sashimi

Nashi Birne – Daikon – Sudachi – Avocado – Sauerkirsche Ponzu

„Chinois“ Auster

Lachs Kaviar – Curry – Gurken Vinaigrette

In Butter pochierter Maine-Hummer

Saubohnen – Rotes Thai Curry – Heiliger Basilikum

Agnolotti

Erbsen – Morcheln – Parmesan

Knuspriger Loup de Mer

Pak Choy – „Hot and Sour Sauce“

Wagyu Rinderzunge

Mole Negro – Eierschwammerl – Zwiebel Soubise – Salsa Matcha

Degustation vom New Yorker Steak

Meerrettichcreme – CUT Steak Sauce – Argentinisches Chimichurri

Roquefort

Honigwabe – Mostarda di Noci

Karamellierter Ananasstrudel

Marzipan Eis – Kandierte Kumquats – Safran – Geröstete Mandeln

Menü komplett EUR 265

Menü verkürzt EUR 225

(ohne Auster und Rinderzunge)

Änderungen im Menü vorbehalten.