

Menü

DRY AGED SAIBLING

Rettich | Reisessig

FERMENTIERTER SPARGEL

Forellenkaviar | Bärlauch

ROTBARBE

Artischocke | Miesmuschel

FROSCHSCHENKEL

Knoblauch | Sauce Rouille

KALBSBRIES

Blumenkohl | Miso

RHABARBER

Buttermilch | Yuzu

ASIATISCHE AROMEN

7 Gang 170 Euro

6 Gang 160 Euro

5 Gang 150 Euro

4 Gang 140 Euro

KÄSEUSWAHL VOM WAGEN

Aufpreis 40 Euro pro Person

Weinbegleitung

7 Glas 85 Euro

6 Glas 75 Euro

5 Glas 65 Euro

4 Glas 55 Euro

Signature Gerichte

KNOCHENMARK

Rote Garnele aus Mazara | Wasabi |

Prunier Oscietre Kaviar superieur

45 Euro

KAISERGRANAT AUS NORWEGEN

Gewürzananas | Reis | Kokos

55 Euro

UNSER WAGYU

Zwiebel | schwarzer Knoblauch

65 Euro

PISTAZIE

geräucherter Matscher Ziegenquark |

PrunierOscietre Kaviar superieur

7 Gramm / 27 Euro

15 Gramm / 40 Euro