

AUFTAKT

BROTZEIT

GURKE

Crottin de Chavignol | Wakame | Wasabi

SAURER SPARGEL

Hamachi | Ananaskirsche | Vichyssoise

KONFIERTES EIGELB

Bärlauch | Belugalinsen | Macadamia

WEISSER WALLER

Grammel | Chayote | Erbse

SEEZUNGE

schwarzer Trüffel | Enoki | Saubohnen

MELANZANI

Belper Knolle | Shiitake | Petersilienwurzel

PLUMA DE IBERICO

Datteln | Speck | Knollensellerie

BOA BEEF

Zwiebel | Topinambur | wilder Brokkoli

KÄSE VOM WAGEN

Chutneys | Cruffin

BROMBEERE

Klee | Topfen | Apfel

KAKAO

Pekannuss | Preiselbeeren | Merlot

SÜSSER AUSKLANG

Menü inkl. Dessert

84

98

126

4 Gang

5 Gang

7 Gang

Getränkebegleitung

48

56

72

Couvert € 5

PRELUDE

„BREAD TIME“

CUCUMBER	Crottin de Chavignol wakame wasabi
SOUR ASPARAGUS	Hamachi ground cherry vichyssoise
CONFIT EGG YOLK	wild garlic beluga lentils macadamia
EUROPEAN CATFISH	greaves chayote pea
SOLE	black truffle enoki broad beans
EGGPLANT	Belper tuber shiitake parsley root
PLUMA DE IBERICO	dates bacon celeriac
BOA BEEF	onion Jerusalem artichoke broccoli
CHEESE WAGON	chutneys cruffin
BLACKBERRY	clover curd cheese apple
CACAO	pecan nut cranberries Merlot

SWEET DELIGHTS

menu incl. dessert

84
98
126

4 course
5 course
7 course

drink recommendation

48
56
72

couvert € 5