VORSPEISEN

GÄNSELEBER € 40
Fisser Gerste - Nashi Birne
Shokupan

LACHS "Lable Rouge" € 28
"Ikejime"
Seekräuter - Erbse
Buttermilch Dashi - Sanddorn

BLACK EYE BEANS € 26
Yuzu Chili Koji - Avocado
Shiitake - schwarzer Sesam

SUPPEN

OCHSENSCHLEPP CONSOMMÉ € 16
Gyoza - Kalbstatar - Knochenmarkzylinder

SPARGEL € 16
Buddha's Hand - Macadamia - Pani Puri

WARME VORSPEISEN

CARABINERO € 58
Salzburger Grüll Stör Kaviar
violette Süßkartoffel - Miso Beurre Blanc

BERGLAMM € 31
Pilze - Lammbries - Zunge
Perlcouscous - Schmorzwiebel

BLUMENKOHL € 28
Nussbutterschaum - Eigelb - Trüffel

HAUPTGÄNGE AUS DEM MEER

ATLANTIK HEILBUTT €54
Morchel - Vin Jaune
Schwarzwurzel - Trüffel

SKREI WILDFANG € 52
Kohlrabi im Salzteig - Nordseekrabben
Zunge - Shio Koji - Planktonemulsion

HAUPTGÄNGE VOM LAND

SHORT RIB € 54
“5 Tage - 5 Stunden”
Maitake - BBQ-Aal
geschmorte Lauchcreme - Erdäpfelpavé

KAGOSHIMA WAGYU A5 € 98
Akaoroshi - Pak Choi
schwarzer Knoblauch - Furikake Fries

HANDGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN € 32
Feige - Nüsse - geräucherter Büffelmozzarella

GESCHMORTER SPITZKOHL € 28
Getreide - gedämpfter Strudel - Miso