

MENÜ

FINGERFOOD

WAGYU KAGOSHIMA A5 | TAHINA | SESAM
ERBSE | BLÄTTERTEIG | N25 KAVIAR
BLUEFIN O-TORO | AVOCADO | PONZU | FINGERLIMES
LAUCH | KARTOFFEL | PETERSILIE
○○○

48H FERMENTIERTES BAGUETTE
Butter | Olivenöl

○○○

HAMACHI
Dill | Granny Smith

○○○

JAKOBSMUSCHEL
handgetaucht
Speck | Kohlrabi | Schnittlauch

○○○

TOMATE³
Basilikum

○○○

SCHWARZE SPAGHETTINI
Pulpo | rote Wildgarnele | Creme Fraiche

○○○

HEILBUTT
55kg Heilbutt aus dem Nordostatlantik
Dashi | Seeteufel Garum | Fenchel

○○○

WAGYU ROASTBEEF
aus Australien 6-8 Marmorierungsstufe
grüner Spargel | Morchel | Falafel

○○○

RHABARBER
Erdbeere | Vanille

7 Gänge p.P. 159,-
inklusive Fingerfood, Brot & Petit Fours
korrespondierende Weinbegleitung auf Anfrage