

MENÜ

FINGERFOOD

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

ooo

48H FERMENTIERTES BAGUETTE

Butter | Olivenöl

ooo

HAMACHI

Dill | Granny Smith

ooo

JAKOBSMUSCHEL

handgetaucht

Speck | Kohlrabi | Schnittlauch

ooo

TOMATE³

Basilikum

ooo

SCHWARZE SPAGHETTINI

Pulpo | rote Wildgarnele | Creme Fraiche

ooo

HEILBUTT

Dashi | Seeteufel Garum | Fenchel

ooo

WAGYU ROASTBEEF

aus Australien 6-8 Marmorierungsstufe

Bimi | Steinpilz | Zwiebel

ooo

BROMBEERE

dunkle Kuvertüre | Olive

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