



EXPERIENCE MENU

SNACK

AMUSE BOUCHE

ROTE BEETE | Kombucha | gereifter Kimchi | Sauerrahm

LANGOUSTINE | Kürbis Hot Sauce | Maiwipferl | Fingerlimette

CHAWANMUSHI | Blumenkohl | N25 Kaviar | Speck Dashi

BLACK COD | Vin Jaune | Koji & Miso | Traube | Walnuss

FRENCH TOAST | 30-jähriger Balsamico | Parmesan | Perigord-Trüffel

WACHTEL | Sauce Vierge | Chicorée & Birne | Jamón Ibérico de Bellota

BRILLAT SAVARIN | Buchweizen | Fenchel

OOLONG MOUSSE | Kürbis & Sharon | Waffel

PETIT FOUR

MENU

4 GANG	110
6 GANG	145
8 GANG	170

WEINBEGLEITUNG

4 GANG	40
6 GANG	55
8 GANG	70



STARTER

Maronensuppe Croûton	15
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	18
Rote Beete Kombucha gereifter Kimchi Sauerrahm	22
Beef Tataki Lauch Shiitake Mandarine	25

MAIN

Maispoularde La Ratte Schwarzwurzel Perigord-Trüffel	42
Zander Perlgrauen Miso Beurre Blanc Traube	42
Für 2 Personen Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffelgratin Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	100

DESSERT

Magnum „Lebkuchen“ Dunkle Schokolade & Haselnuss	15
Oolong Mousse Kürbis & Sharon	17