



## EXPERIENCE MENU

### SNACKS

DRY AGED SAIBLING | Fermentierte Erdbeere | Mairübe

JAKOBSMUSCHEL | Spargel | Meerrettich | Dill

CHAWANMUSHI | Speck Dashi | Schnittlauch | N25 Kaviar

ROTBARBE | Ikura | Pinienkerne | Koji Beurre Blanc

FRENCH TOAST | Sauerkraut | Taleggio | Aal | Pastrami

LAMM | Sauce Vierge | Erbse | Bärlauch | Joghurt

ERDBEERE | Blutpflaume | Pandan

RHABARBER | Buchweizen | Dulce

### PETIT FOUR

### MENU

5 GANG inkl. Wasser	135 (ohne Chawanmushi, French Toast, Erdbeere)
8 GANG inkl. Wasser	170

### WEINBEGLEITUNG

5 GANG	60
8 GANG	80



## STARTER

Hummer Bisque   Fenchel   Lauch   Rouille	16
Nasi Goreng   Karotte   Morchel   Wilder Brokkoli	20
Beef Tataki   Sternanis   Grüner Spargel   Mairübe	22

## MAIN

Zander   Spinat   Kräuterseitling   Beurre Blanc   La Ratte	38
Iberico   Pfirsich   Mais   Zwiebel	38
Für 2 Personen	
Chateaubriand   400g   Saisongemüse   Kartoffel Wedges	100
Kalbs - Jus   Sauce Béarnaise	
Spargel anstatt Gemüse	5

## DESSERT

Mispel   Champagner   Karamell   Mais	17
Rhabarber   Buchweizen   Dulce	17



## SPARGELZEIT

### STARTER

Spargelsuppe   Kerbel   Crouton	10
Spargelsalat   Pochiertes Ei   Schinken	20

### MAIN

Lachs   Spargel   Ei   Dill   Beurre Blanc   Kartoffel	35
Rinderfilet Medallions   Spargel   Hollandaise   Kartoffel	35