

Saibling

Senfsaat – Radieschen – Buttermilch

* * *

Korsischer Schafskäse 🌱

Rote Beete – Apfel - Tonkabohne

* * *

Weiderind „Asiatisch“

Sesam – Soja – Japankohl



Champagnersuppe

Bimi – Mandeln – Kaninchen

* * *

Raviolo 🌱

Bärlauch – Onsen Ei – Blattspinat

* * *

Wildgarnele

Quitte – Vanille – Pastinake



Rotbarbe

Blumenkohl – Curry – Kokos

* * *

Gnocchi 🌱

Käse – Trüffel – junger Lauch



Perlhuhn

Kaffee – Süßkartoffel – Erdnuss

* * *

Lamm „Provencale“

Knoblauch – Schmortomate – Maisgries



Affogato al caffè

+ 8,00 €

* * *

Guanaja Schokolade

Gewürzsud – Passionsfrucht – Harissa Eis

* * *

Mond über dem Reisfeld

Matcha – Lychee – Rooibos

* * *

Sorbet

„Balsam für die Sinne“

* * *

Geschmolzener Taleggio

Birne – Schwarze Walnuss

Stellen Sie sich ihr Menü selbst zusammen:

3-Gang	€ 103,00	4-Gang	€ 133,00
5-Gang	€ 156,00	6-Gang	€ 176,00