

### **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 Seele“


\*\*\*

### **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

 Diese Gerichte sind vegetarisch oder können als solche bestellt werden.

Der Menüpreis versteht sich inklusive Brot, zweierlei Aufstrich und einem Gruß aus der Küche.