

SIGNATURE MENU

CHEF'S CHOICE

KULINARISCHE EINSTIMMUNG
CULLINARY BEGINNING

GEPICKELTES GEMÜSE | AVOCADO | PONZU | SCHNITTLAUCH
PICKLED VEGETABLES | AVOCADO | PONZU | CHIVE

KAROTTE | MISO | HONIGESSIG | JOHANNISBEERE
CARROT | MISO | HONEY VINEGAR | RED CURRANT

AUBERGINE | TRÜFFEL | HUMMUS | PAPRIKA
AUBERGINE | TRUFFLE | HUMMUS | BELL PEPPER

PRÉ DESSERT: WINTERMELONE | MANDARINE | KAFFIRLIMETTE | KALAMANSIÖL
PRÉ DESSERT: WINTER MELON | MANDARIN | KAFFIR | CALAMANSI OIL

HIMBEERE | ZITRONEN-VERBENE-TONIC | GRÜNER APFEL | CALPICO
RASPBERRY | LEMON-VERVEINE-TONIC | GREEN APPLE | CALPICO

KULINARISCHES ENDE
CULLINARY ENDING

SIGNATURE MENU

CHEF'S CHOICE

4 GANG MENÜ : 92€
4 COURSE MENU: 92€

AUFPREIS:
PETIT DÉLICE I TRÜFFEL I SAKE I TRAUBE: 25€

EXTRA CHARGE:
PETIT DÉLICE I TRUFFLE I SAKE I GRAPE: 25€