

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

SPITZKOHL | CHAMPIGNON | TRÜFFEL | GOJI BEERE
SWEETHEART CABBAGE | CHAMPIGNON | TRUFFLE | GOJI BERRY

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

JASMIN REIS | KUMQUAT | GRÜNER SHISO | KOKOSNUSS
JASMIN RICE | KUMQUAT | GREEN SHISO | COCONUT

KULINARISCHES ENDE
CULLINARY ENDING

SIGNATURE MENU

CHEF'S CHOICE

4 GANG MENÜ : 92€
4 COURSE MENU: 92€

WEINBEGLEITUNG: 59€
WINE PAIRING: 59€

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

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