

# SIGNATURE MENU

CHEF'S CHOICE

## FJORD LACHS

*UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: IMPERIAL KAVIAR 15 G*

IMPERIAL KAVIAR I GRÜNER RETTICH I BUTTERMILCH DASHI  
*FJORD SALMON I KAVIAR I GREEN RADISH I BUTTERMILKDASHI*

## SPANFERKEL

LEBERCREME I KOHLRABI I UMEBOSHI  
*SUCKLING PIG I LIVER CREME I STEM CABBAGE I UMEBOSHI*

## HUMMER

MUSCHEL I ARTISCHOCKE I TOMATE  
*LOBSTER I SCALLOP I ARTICHOKE I TOMATO*

## KABELJAU

TOM KHA GAI I GRÜNE PAPAYA I ERDNUSS  
*CODFISH I TOM KHA GAI I GREEN PAPAYA I PEANUT*

## BAVETTE

*UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG: JAPANISCHES WAGYU*

BBQ I AUBERGINE I KICHERERBSE  
*FLANKSTEAK I BBQ I AUBERGINE I CHICKPEA*

## HIMBEERE

ZITRONEN-VERBENE-TONIC I GRÜNER APFEL I CALPICO  
*RASPBERRY I LEMON-VERVAINE-TONIC I GREEN APPLE I CALPICO*

**6-GANG-MENÜ** 125 €

AUFPREIS IMPERIAL KAVIAR 25 €

AUFPREIS JAPANISCHES WAGYU, A5 75 €