

MENÜ

① BALFEGO BLUE FIN

Topinambur, Crème Fraîche und Holunderblüte

② MÜRITZ-ZANDER

Aubergine, Mala, Schalotte und Nage

③ GAMBA ROJA DE PALAMOS

Sellerie, Ananas-Kosho, Butter und Hühnerreduktion

④ N25 OSCIETRA

belgische Waffel, Unagi und Gänseleber

⑤ HONG KONG PEPPER BEEF

Australischer Wintertrüffel, Anchovis und Masterstock

⑥ BAYERISCHE ENTE „DRY AGED“

Gurke, Macadamia und Beurre Rouge

⑦ „HANAMI“

Mara de Bois, Joghurt und Panna Cotta

⑧ „SPECIAL K“

Tamarinde, Original Beans Beni Wild Harvest 66%, Sojasauce und Haselnuss

KAS'BRETTL

5 Stücke Rohmilchkäse vom Maître Affineur Waltmann 28 €
zum teilen 15 € pro Person

MENÜPREIS - 220 €

Bezüglich der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal