

PAPAYA „SOM TAM“

Karotte | Peperoni | Cashew

HIRAMASA KINGFISH „MEERESAROMEN“

Kokos | Auster | Ingwer

10g Kaviar „Ossetra“ Jellyfish Selection zzgl. 39

UNGESTOPFTE GÄNSE-LEBER „ZWEIERLEI“

Unser Zusatzgang



Aprikose | Quatre Epice | Brioche

zu jedem Menü zzgl. 29

NORDSEE SCHOLLE „GRENOBLER ART“

Amalfi-Zitrone | Babyspinat | Kapernblüte

10g Kaviar „Baerii“ Jellyfish Selection zzgl. 29

AMERIKANISCHER HUMMER „NIKKEI“

Avocado | Mango | Aji Amarillo

10g Kaviar „Auslese“ Jellyfish Selection zzgl. € 39

ATLANTISCHER ADLERFISCH „BOUILLABAISSE“

Safran | Spitzpaprika | Fenchel

FRANZÖSISCHES SALZWIESENLAMM „PROVENCE“

Unser Fleischgang



Buschbohne | Kalamata Olive | Don Bocarte Anchovis

Zu jedem Menü € 39

BRILLAT SAVARIN „KÄSEUHR“

Himbeere | Rucola | Kürbiskerne

BLAUBEERE „KUCHEN“

Holunder | Quark | Mohn

PETITS FOURS

SNACKS

Aal-Suppe | Kimchi Rösti | Ceviche Macaron |

Hamachi-Ponzu-Tartelette

BROTAUSWAHL

Sauerteig | Focaccia | Joghurt-Butter |

Chili | Bärlauch | Tomate Olive

Brotauswahl Nachservice zzgl. €7,5

AMUSE BOUCHE

Schottischer Lachs „Gin Tonic“

5 GANG MENÜ

Papaya

Kingfish

Scholle

Adlerfisch

Blaubeere

169

Weinbegleitung + 89

6 GANG MENÜ

Papaya

Kingfish

Scholle

Adlerfisch

Brillat Savarin

Blaubeere

189

Weinbegleitung + 104

7 GANG MENÜ

Papaya

Kingfish

Scholle

Hummer

Adlerfisch

Brillat Savarin

Blaubeere

209

Weinbegleitung + 119

Unser Menü kann alle 14 Haupt-allergene beinhalten. Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Service Team gerne jederzeit zur Verfügung.