

CHEF-MENÜ

CEVICHE VOM LOUP DE MER

Rote Zwiebeln | Mais | Koriander | Chili | Popcorn

SEA BASS CEVICHE

Red onions | Corn | Coriander | Chili | Popcorn



GEGRILLTE ROTSCHALENGARNELEN & WEISSER SPARGEL

Erbsen | Morcheln | Krustentierschaum

GRILLED SHRIMPS

Peas | Morels | Sauted white Asparagus | Crustacean foam



ROSA GEBRATENES LAMMKARREÉ

Maetake-Pilz | Baby Pak Choi | Bohnen-Püree | Erdnuss-Dashi

PINK ROASTED LAMP CHOPS

Maetake-mushroom | baby pak choi | mashed beans | peanut-dashi



RHABARBER-JOGHURT-TÖRTCHEN

Geschmorter Rhabarber | Rucola Eis | Baiser

RHUBARB YOGURT TARTS

Braised rhubarb | Arugula ice cream | Meringue

3 GANG MENÜ € 70
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24,-

4 GANG MENÜ € 80
WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32,-