

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Asperge verte/poivron/stracciatella di burrata/crumble estragon

Grüner Spargel/Paprika/Stracciatella di Burrata/Estragoncrumble

A, G, M, O

Bao/thon rouge/carotte de couleur/avocat/coriandre/sauce Siam

Bao/roter Thun/bunte Karotte/Avocado/Koriander/Siam Sauce

A, C, M, N, O

Maigre/calamar/chorizo/fève/polenta/chou de Bruxelles

Adlerfisch/Tintenfisch/Chorizo/Saubohne/Polenta/Kohlsprosse

A, B, D, G, L, O, R

Pluma ibérique/riz Koshihikari/sucrine/citronnelle/cacahuète/shiitaké

Iberische Pluma/Koshihikari Reis/Zitronengras/Erdnuss/Shiitake

E, G, L, O

Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crémeux Jivara

Schokoladen Kugel/Pistazien Crème brûlée/Engelshaar/Jivara Schokolade

A, C, G, H

€ 88,00

Mit Weinbegleitung + € 44,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,40 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse