

Frühlings-Menü

Galenic Appetizer

Amuse bouche

Gebrauchte Jakobsmuscheln mit
Schwarzwurzel in Schalotten-Bejus

Süß-Saurer Bohren in fermentiertem
Bohrensaff und Belana-Dorrtollen

Porree mit Alicoree
und Blutorange

Shabu Shabu mit rote Choy und Shii Take

Grüner Kammerzucker und -brot mit Raps-
saat, angelegten Zwiebeln und Schwarzkopf

Cachetig Haut d'Or mit Süßkartoffel
Feldsalat und Haselnüssen

Exotische Früchte mit Kaiser
und Pekawissen

Pâtisseries

4-gängig - € 125,- / 5-gängig - € 145,-

6-gängig - € 165,- / 7-gängig - € 180,-