

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier
– Julien Morlat –
eine glasweise Weinbegleitung zu Ihrem Menü.
65 bis 158 Euro pro Person

Iberico Schwein
Limette, Erdnuss, Koriander
36
Alternativ: Hamachi, Gurke, Ginger Beer

Lachs
Hanfsaat, Kohlrabi
37

Langoustine
Lardo, Zitronenthymian
38

Kalbsbries
Erbsen, Tandoori
marokkanische Zitrone
30

Ente aus Challans
Mispel
geflämmte Sahne
57

Alter Comté
gelbe Bete, Buchweizen
20
Alternativ: Gänseleber, Wakame, Nashi-Birne

Erdbeere
Avocado, Mehrkorn
Petersilie
16

Kokos, Pandan
Apfel, Zitronengras
27

10 Gänge inkl. Alternativen . . 220 (last order 21.30)
8 Gänge . . 190 (last order 21.30 Uhr)
6 Gänge . . 160
4 Gänge . . 130
Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.