

# genussmomente am abend

## **balfego thunfisch**

tatar vom o-torro thunfischbauch . eingelgter kohlrabi  
marinierter romanosalat . süßweingelee . gänselebereis . yuzuponzu

## **japanischer hamachi**

sashimi vom hamachi . gezupfte pomelo  
avocado . seeigel . kuchinegi . jasmintee-vinaigrette

## **norwegische jakobsmuschel**

kross gebratene jakobsmuschel . fermentierter ananassud . ananassalsa  
thai-basilikum . yuzukoshu . umai heritage kaviar

## **bretonische artischoke**

gebratene poveraden . getrocknete tomaten . mallorquinische mandeln  
nussbutterschaum . perigord trüffel

## **elsässer reh**

gegrillter rehrücken . rotkohlsalat . anchovis . szechuanpfefferjus

griechischer joghurt . estragon . blutorange

## **japanische sudachi**

mousse von der creme de bresse und sudachi . marinierte banane  
bananen-rum-sud . schwarzes sesameis

**6 gänge      220**

nur mittwoch-, donnerstag- & sonntagabend . überraschungsmenü in 4 gängen . 150 p.p.

alle unsere speisen können eine der 14 europäischen allergene enthalten. sollten sie unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

## upgrades

### **färöer kaisergranat**

kurz gegarter kaisergranat . süßkartoffelpüree . amalfi-zitronenöl

kokos-granola . ingwer beurre blanc

50

### **hausgemachte knöpfle**

braune butter . bergkäse . 3g perigord trüffel

40

### **vacherin mont-d'or**

röstbrot . perigord trüffel . bittersalat

30

### **topfensoufflé**

rumfrüchte . crème von karamellisierter weißer schokolade

gebrannte mandel . vanilleeis

( 25 minuten vorfreude )

30