

Fischmenü

Vom 14.-16. Mai 2020

3erlei Apero

Miesmuschel / Tomate / Basilikum

Lachs / Ponzu

Sülze von Edelfischen

Amuse Bouche

Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen

Delice von der südafrikanischen Langustine

Avocado / Algen / Wasabi / Apfel / Koriander / Gurke / Sudachi

Weißer Spargel

Flusskrebse / Bärlauch / Morcheln / Eigelb

Rotbarbe

Bulgur / Kichererbsenbrot / Süßkartoffel / Sumak / Zwiebel

Heilbutt

Blumenkohl / Wildreis / Liebstöckel / Champignons /

Chinesischer Imperial Kaviar „Golden Queen“

Passionsfrucht

Kokos / Valrhona Manjari Schokolade

Petits Fours

4 Gänge Menü 135 € (ohne Spargel)

(inklusive Aperitif, Wasser und Espresso)

Wahlweise Weinbegleitung 40 €

5 Gänge Menü 160 €

(inklusive Aperitif, Wasser und Espresso)

Wahlweise Weinbegleitung 50 €

Gemeinsamer Beginn 19 :00 Uhr