



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Balfego Thunfisch

Yuzu / Wasabi / Algen / Gurke / Kokos / Avocado

Confierter Polarsaibling

Blumenkohl / Dill / Blutwurst

Étouffée-Taube

Mais / Malzessig / Kerbel / schwarze Nuss

Pre Dessert

Banane

Shiso / Matcha Tee / Calpis

Petits Fours

3 Gänge 90 € (2 Gänge + Dessert)

4 Gänge 130 € (3 Gänge + Dessert)

5 Gänge 160 €



Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

à la carte Preis: 40 €

Balfego Thunfisch

Yuzu / Wasabi / Algen / Gurke / Kokos / Avocado

à la carte Preis: 36 €

Bretonische Seezunge

Spinat / Ei / Büsumer Krabben / Kartoffel / Périgord Trüffel

à la carte Preis: 41 €

Confiertes Polarsaibling

Blumenkohl / Dill / Blutwurst

à la carte Preis: 34 €

Bretonischer St. Pierre

Shiitakepilze / Sesam / Koriander

à la carte Preis: 38 €

Étouffée-Taube

Mais / Malzessig / Kerbel / schwarze Nuss

à la carte Preis: 41 €

Australisches Black Angus Rinderfilet „1788“

Petersilie / Petersilienwurzel / Kräuterseitlinge / Saubohnen

à la carte Preis: 48 €

Apfel

Buchweizen / griechischer Joghurt / Zimt

à la carte Preis: 20 €

Banane

Shiso / Matcha Tee / Calpis

à la carte Preis: 19 €