



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Roh marinierter Loup de mer „Ike Jime“ 10 Tage gereift

Algen / Limette / Klettenwurzel / fermentierter Knoblauch / Teriyaki

Confierter Polarsaibling

Blumenkohl / Dill / Blutwurst

Wachtelbrust

Alba Trüffel / Périgord Trüffeljus vom letzten Jahr / 3x Brokkoli / Quinoa / Miso

Pre Dessert

Banane

Shiso / Matcha / Calpis

Petits Fours

3 Gänge 90 € (2 Gänge + Dessert)

4 Gänge 130 € (3 Gänge + Dessert)

5 Gänge 160 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

à la carte Preis: 40 €

Roh mariniertes Loup de mer „Ike Jime“ 10 Tage gereift

Algen / Limette / Klettenwurzel / fermentierter Knoblauch / Teriyaki

à la carte Preis: 38 €

Stundenei & Alba Trüffel

Erbse / Kräuterseitlinge / Fregola Sarda / 13 Jahre alter Balsamico Aceto

à la carte Preis: 29 €

Confierter Polarsaibling

Blumenkohl / Dill / Blutwurst

à la carte Preis: 34 €

Bretonischer St. Pierre „orientalisch“

Chorizo / Nomadenkäse / Cocobohnen / Maldonado-Schinken / Paprika

à la carte Preis: 38 €

Wachtelbrust

Alba Trüffel / Périgord Trüffeljus vom letzten Jahr / 3x Brokkoli / Quinoa / Miso

à la carte Preis: 37 €

Rehrücken

Radicchio / Kerbelwurzel / Herbsttrompeten / Liebstöckel

à la carte Preis: 48 €

Granny Smith Apfel

Koriander / Eukalyptus / Ananas

à la carte Preis: 20 €

Banane

Shiso / Matcha / Calpis

à la carte Preis: 19 €