



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Balfego Thunfisch

Lotuswurzel / Algen / Avocado / LUMA Schweinebauch

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

Lotuswurzel / Algen / Avocado / LUMA Schweinebauch

à la carte Preis: 36 €

Schwarzwaldforelle

Sellerie / Estragon / Apfel / Räucheraal / Walnuss

à la carte Preis: 34 €

Confierter 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 €

Washugyu „BBQ“

Paprika / Zwiebel / Parmesan / Aubergine

à la carte Preis: 51 €

Apfel

Buchweizen / griechischer Joghurt / Zimt

à la carte Preis: 20 €

Banane

Shiso / Matcha Tee / Calpis

à la carte Preis: 19 €