



Marco Akuzun`s Menüempfehlung

Amuse Bouche

Ungestopfte Bio-Gänseleber mal 3

Handgetauchte Jakobsmuschel

Blumenkohl / Grapefruit / Vanille / Edamame / grünes Thai Curry

Weißer Heilbutt

Champignon / Zwiebel / Majoran / Blutwurst / Räucheraal

Wachtelbrust

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

Pre Dessert

Valrhona Tanariva & Guanaja Schokolade

Passionsfrucht / Erdnuss

Petits Fours

3 Gänge 85 € (2 Gänge + Dessert)

4 Gänge 125 € (3 Gänge + Dessert)

5 Gänge 155 €

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: 37 €

Thunfisch in zwei Gängen

Koriander / Sesam / Avocado / Seidentofu / Wasabi / Soja / Rettich

à la carte Preis: 42 €

Eigelb vom Landhuhn & Alba Trüffel

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

à la carte Preis: 29 €

Handgetauchte Jakobsmuschel

Blumenkohl / Grapefruit / Vanille / Edamame / grünes Thai Curry

à la carte Preis: 38 €

Weißer Heilbutt

Champignon / Zwiebel / Majoran / Blutwurst / Räucheraal

à la carte Preis: 39 €

Wachtelbrust

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

à la carte Preis: 37 €

Rehrücken

Wacholder / Pfifferlinge / Sellerie / Orange

à la carte Preis: 48 €

Silver Hill Entenbrust

Ananas / Entenzunge / Süßkartoffel / Pflaumenwein / Pak Choi / Zitronengras

à la carte Preis: 37 €

Granny Smith Apfel

Koriander / Eukalyptus / Ananas

à la carte Preis: 20 €

Valrhona Tanariva & Guanaja Schokolade

Passionsfrucht / Erdnuss

à la carte Preis: 19 €