

## GOURMET MENÜ

GELBE BETE UND SONNENBLUMENWURZEL  
ZIEGENFRISCHKÄSE UND SANDDORN

SAIBLING VON DEN 25 TEICHEN  
FORELLENKAVIAR, BUTTERMILCH UND GARTENKRESSE

GILLARDEAU-AUSTER UND IMPERIAL-KAVIAR  
BAUCH VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEM SCHWEIN

LANGOUSTINO VON DEN FARÖER-INSELN  
FENCHELTOAST UND BISQUE

KÜRBIS  
ZWETSCHGE, ERDNUSS UND BURRATA

BRUST VON DER ETOUFFE-TAUBE  
MANGOLD, BOCKSHORNKLEE UND TAMARILLO

WAGYU FLANK STEAK VOM DAN-MORGAN-WAGYU-RIND  
SHIRO MISO UND BERGAMOTTE

BIRNE  
MOHN, HASELNUSS UND CURRY

4 GÄNGE 132 EURO

5 GÄNGE 154 EURO

6 GÄNGE 172 EURO

7 GÄNGE 188 EURO

8 GÄNGE 208 EURO