

## GOURMET MENÜ

WACHTEL

SCHWARZES JOHANNISBEEREN-HOLZ, MAIS UND MORCHELN

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL VON RODERICK SLOAN

MEERESFENCHEL UND LIEBSTÖCKEL

ZANDER

IMPERIAL KAVIAR, KAMPOT PFEFFER UND SONNENBLUME

WEISSER SPARGEL

GILLARDEAU AUSTER, KOPFSALAT UND OCHSENMARK

SPREEWALDGURKE

BUTTERMILCH, HABANERO UND ERDNUSS

RÜCKEN VOM POLTINGER SOMMERBOCK

TAMARINDE, RÜBCHEN UND VADOUVAN

WAGYU-FLANK-STEAK

BLACK BEANS, GELBER RETTICH UND STERNANIS

OZEAN

SAFRAN, ZITRONE UND BUTTERMILCH

4 GÄNGE 178 EURO

5 GÄNGE 198 EURO

6 GÄNGE 218 EURO

7 GÄNGE 238 EURO

8 GÄNGE 258 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 129 EURO