

WEINBEGLEITUNG

Lachs	Vicente Gandia 2018 Nebla Verdejo Rueda, Spanien	6
Wan Tan	Domaine Coursodon 2018 Saint Joseph Silice Blanc Rhône, Frankreich	12
Heilbutt	Paul Cluver Estate 2017 Elgin Chardonnay Elgin Valley, Südafrika	9
Hirsch	Weingut H- P Zierysen 2017 Gestad Syrah Baden, Deutschland	12
Gurke	Garden Hugo Holunder, Gurke, Limette und Prosecco	11
Kakao	Dulce Tentación Espresso, Khalua, Rohrzucker	11
	4 Gläser	38
	5 Gläser	50
	6 Gläser	60

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

GEBEIZTER LACHS
Sellerie, Piemonteser Haselnuss, Kimizu

GEBACKENER WAN TAN
Kartoffel, Morchel, Zwiebel, Sherryessig

WEISSER HEILBUTT
Fregola Sarda, Steinpilze, Parmesan, Südtiroler Speck

HIRSCHKALBSRÜCKEN
Petersilienwurzel, Kürbis, Olivenjus

GIN
Gin, Tonic, Gurke

KAKAO
Schokolade, Rum, Milch

4 GÄNGE 105€
Lachs, Heilbutt, Hirschkalb und Schokolade

5 GÄNGE 115€
Lachs, Wan Tan, Heilbutt, Hirschkalb, Schokolade

MENÜ KOMPLETT 125€

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.
Alle Preise in Euro inklusive Steuer.