



### **Wolfsbarsch**

schwertmuscheln - kaffee - mandarine - basilikum

### **Kagoshima Wagyu**

unagi - schwarzer knoblauch - frische kräuter

### **Imperial Heritage Oscietra Royal Kaviar**

auster - sanddorn - beurre blanc - shiro miso

### **Nordseezunge**

topinambur - steinpilze - pistazie - grüner yuzu

### **Langoustine**

sancho - tintenfisch - tandoori masala - tomate

### **Anjou Taube**

mole - kumquat - pimont haselnuss - sellerie

### **Käse**

nussbrot

### **Valrhona Chocolate**

banane - vanille - passionsfrucht - beurre noisette

5 Gänge **110€** (ohne wagyu, kaviar und käse)

6 Gänge **130€** (ohne kaviar und käse)

7 Gänge **145€** (ohne kaviar)

8 Gänge **175€**

Wir servieren ein Menü pro Tisch



## A La Carte

### Vorspeisen

#### **Hamachi 32**

ingwerbier - jalapeño - rettich - kaffir

#### **Langoustine 35**

sancho - tintenfisch - tandoori masala - tomate

#### **Hummer 38**

tomate - basilikum - sanddorn - bouillon von schalentieren

#### **Imperial Heritage Oscietra Royal Kaviar 38**

auster - sanddorn - beurre blanc - shiro miso



## Hauptspeisen

### **Nordseezunge 45**

topinambur - steinpilze - pistazie - grüner yuzu

### **Wolfsbarsch 42**

schwertmuscheln - bergamotten beurre blanc - lauch

### **Anjou Taube**

mole - kumquat - pimont haselnuss - sellerie

### **Wagyu A5 105**

(kalt - warm)

schwarzer knoblauch - bimi - zwiebel - aubergine - shiro kombu

## Desserts

### **Erdbeere 16**

rhabarber - verbena - weisse schokolade

### **Valrhona Schokolade 18**

banane - vanille - passionsfrucht - beurre noisette

### **Käse 20**

nussbrot