

`Prolog`

- `Sushi` vom Bio-Ox mit Daikon, Sesam & rosa Ingwer
- Tapiokaknusper mit Fjörd-Shrimps, Kohlrabi & Meerrettich
- Entenleber, Räucheraal & Apfel
- Taschenkrebs mit Dashimelone & Bonitoessig

=

- Sardine mit rotem Reis, Ponzu & Sake-Granitée

=

- Wachtel-Eigelb mit Crèmespinat & Pata Negra

=

- Chawanmushi mit Hummer, Mu-Err & Hot- & Sour Soup

`Süße Spielereien`

- Praline von japanischen Kirschblüten `Sakura`*
- Yuzu - Schaumkuss
- Tarte au Chocolate (Schokoladentarte nach Joël Robuchon)
- Nougat de Montelimar
- Himbeer - Fruchtgelee mit altem Balsamico
- `unser` Limonentörtchen
- Crème Catalan (moderne Crème brûlée mit Zitrusfrüchten)

* In Kooperation mit Dominique Persoone,
dem wohl besten Chocolatier der Welt