

`Prolog`

- `Cornet` vom Bio-Ox mit Räucherfischcrème & Kaviar
- Entenleber mit Räucheraal & grünem Apfel
- Fjörd - Shrimps mit Algen, Tapioka & Pomelo
- Karotte, Calpico & milder Madrascurry

=

- Taschenkrebs mit Dashimelone, Kimizu & Bonitoessig
- `Ceviche` vom Tuna mit Yuzu & Jalapeño

=

- Lachs aus Färöer mit Shisomarinade
& Granitée von grünem Gemüse mit Reisessig

=

- Lauwarmes Wachteleigelb mit getrüffeltem Rahmspinat
& Jabugo Bellota

`Süße Spielereien`

- Schwarzwälder Kirsche
- Praline von japanischen Kirschblüten [Sakura] *
- Yuzu-Schaumkuss
- Pistazien-Financier
- Himbeer-Fruchtgelee mit altem Balsamico
- Joghurette `new style`
- Café-Gewürzcanache mit Kalamansi
- Nougat de Montelimar

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