

´Prolog´

- Cornet vom Bio-Ox mit Räucherfischcrème & Kaviar
- Tapiokachip mit Fjörd-Shrimps & Grapefruit
- Entenleber mit Räucheraal & Apfel
- Pimientos de Padron mit Gurkencreme & Krustentier
- Cashewkerne in 3 flavors

=

- kleine Meeresfrüchte in der Stabmuschel mit Ponzu und rotem Shiso [-sorbet]
- Schottischer Lachs mit Daikon & weißer Soy, Granitée von grünem Gemüse & Reisessig
- geräucherte Sardine mit Green-Zebra-Tomate & Miso

=

- ´Erinnerungen an Thailand´
Tom Kha Gai mit mariniertem Taschenkrebs, Avocado & rosa Ingwer | Soft-Shell-Crab-Tempura

´Süße Spielereien´

- Himbeer-Cheesecake
- Yuzu-Praline *
- Sakura-Praline *
- Macaron von Maracuja
- Fruchtgelee von Karotte, Mikan & Kaffee
- Yogurette ´new style´
- Cassis - Canache

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