

'QUINTESSENZ'

'TAG AM JAPANISCHEN MEER'

GELBFLOSSENMAKRELE | JODIGE AROMEN | PONZU | GURKEN-MARACUJASORBET

ODER

GÄNSELEBER AUS DER LANDES

CAFÉ ARABICA | SAUERKIRSCHEN | PIEMONTESE HASELNUSS

— • —

LANGOUSTINE²

GEGRILLT & GEDÄMPFT | KAROTTE | KALAMANSI | KORIANDERBISQUE

— • —

ZANDER [GEDÄMPFT & GEFLÄMMT]

GRÜNES [ASIA-] GEMÜSE | ZWIEBELCHEN | GESCHÄUMTE DASHI | SCHNITTLAUCH

— • —

WILDHASE AUS DER SOLOGNE

PALMHERZ | PILZE | WILDSAUCE MIT ROTEN GEWÜRZEN & ESSIG

ODER

PERLHUHN AUS DER VENDÉE

KLEINE ARTISCHOCKEN | SALZZITRONE | STABMUSCHELSALAT

— • —

'BANANA SPLIT' [RELOADED]

DESSERT AUS BANANE, SAHNE, TAHITIVANILLE & VALRHONA 'GRAND CRU'

ODER

'BAU.STEIN.'

TONKABOHNEN | BIRNE | ROTWEIN

KOMPLETT € 205,-

OHNE ZANDER € 160,-

'TASTING & WINE PAIRING'

- NUR TISCHWEISE -

AM MITTWOCH, DONNERSTAG & SONNTAG

SERVIEREN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH, LIEBE GÄSTE, EIN

4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

'CARTE BLANCHE'

INKL. 4 GLAS WEINBEGLEITUNG A' O, 1 L

SOWIE EINER TASSE KAFFEE/ESPRESSO

€ 199,-