

Amuse bouche zum Aperitif

Kichererbsenplätzchen mit Avocado und schwarzem Knoblauch

Variation vom Saibling

Tatar, Kaviar Kartoffelstampf, Gurke, Espuma, gerauchert

Orientalische Tomaten-Orangen-Suppe mit salzigem Mandelgebäck und Ziegenfrischkäse

Krustentierisotto mit grünem Spargel an Safranschaum

Argentinischer Rotgarnele, Oktopus und Jacobsmuschel

Beerenstarkes Ginsorbet

Brombeere, Hibiskus, Wacholder

Zweierlei vom Australischen Rind auf Blumenkohlpuée
mit gefüllter Minipaprika und Trüffel-Hollandaise

Carrotcake reconstructed

Karotte, Schokolade, Haselnuss, Sauerrahm, Kräuter

5- Gang

120,00 €

Französische Rohmilchkäse

mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf vom Büffet

(nach Wunsch à 9,50 € pro Person)

Vegimenü

Amuse bouche zum Aperitif

Kichererbsenplätzchen mit Avocado und schwarzem Knoblauch

Im Tempurateig gebackenes Gemüse auf Kürbispüree mit Wasabischaum und Limettenkaviar

Orientalische Tomaten-Orangen-Suppe mit salzigem Mandelgebäck und Ziegenfrischkäse

Steinpilzrisotto mit grünem Spargel und Trüffel-Hollandaise

Beerenstarkes Ginsorbet

Brombeere, Hibiskus, Wacholder

Gefülltes Minigemüse auf Blumenkohlpuée mit Safranschaum und Papadam

Carrotcake reconstructed

Karotte, Schokolade, Haselnuss, Sauerrahm, Kräuter

5- Gang

120,00 €

Französische Rohmilchkäse

mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf vom Büffet

(nach Wunsch à 9,50 € pro Person)