



Vorspeise

Chef's Sushi Selection

Marinierter Kaisergranat, Sashimi vom Lachs und Thunfisch, Atlantic Surf Clam Zweierlei
vegetarische Rolle von Kräutersaitlingen,
Austernpilzen und Aubergine



Zwischengang

Skreifilet gegrillt auf Teppanyaki
mit Spinat und hausgemachter
Koriander-Petersilien-Sauce



Zwischengang

Pfannkuchen-Rollen mit Ente, Blütenteppiche
im Frühlingswald, Pflaumensoße



Hauptgang

Neuseeland Lammkarree mit asiatischem
Risotto, Shanghai Paksoi
und karamellisierten Zitrusfrüchten



Dessert

Crème brûlée mit Roter Grütze, Goji-Beeren,
Waffel und Dreierlei von Früchten