



Vorspeise

Geflämmte Tranche vom Label Rouge Lachs
Gartengurke, Anis,
Granny Smith, Buttermilch



Zwischengang

Entenessenz
Bambus, Shiitake,
Sojasprossen, Frühlingszwiebel



Zwischengang

Bio Ei
Pak Choi, Miso Espuma, Korianderöl



Hauptgang

Bavette vom Irischen Rind
(Sous Vide gegart & gegrillt)
Kartoffel- Nussbuttermousseline, gegrillter
Mais, wilder Brokkoli, Schalottenconfit
Wasabi- Pfefferjus



Dessert

Schokoladensphäre
Karamell, Kumquats, Finger Lime Gel