

---

## TASTING MENU

Thunfisch Tataki, Wasabi Ponzusauce, Kohlrabi

Konfierter Faröer Lachs, Rote Bete, Kalamansi

Langustinen Kürbis Suppe, Vanille, Tempura

Pulpo, Karotten Salsa, Chili, Mangogel

Kalbsbries, Daikon, Aubergine, Estragon

Lammschulter, Gurken Sauce, Shiso Tempura, Bärlauch

Geröstetes Bananensorbet, Karamell, Espresso

---

## EXTRA GANG

Imperial Kaviar, Yuzu Dashi, Rauchaal, Staudensellerie | 10g 30,00 | 20g 54,00

>> 7 Gänge 132,00 | Vegetarisch 99,00 | Weinreise 69,00

>> 6 Gänge ohne Pulpo 115,00 | Vegetarisch 85,00 | Weinreise 59,00

>> 5 Gänge ohne Pulpo und Langustine 102,00 | Vegetarisch 80,00 | Weinreise 49,00

—  
VOR  
SPEISEN

Thunfisch Tataki, Wasabi Ponzu, Kohlrabi | 26,00

Chicorée, Büffelmozzarella, Röstschalotten Vinaigrette, grüner Apfel | 14,00

Erbsensuppe, Kaffirlimette, Kokos | 12,50

Kalbsbries, Daikon, Aubergine, Estragon | 25,00

Gebratener Pulpo, Karotten Salsa, Chili, Mangogel | 22,00

—  
HAUPT  
SPEISE

Zanderfilet, Dill Mousseline, Lauch, grüner Apfel | 40,00

Geschmorte Iberico Backen, Sauerkraut Jus, Schwarzwurzel, Schupfnudeln | 30,00

Lamm – Rücken und Schulter, Gurkensauce, Shiso Tempura, Bärlauch | 42,00

Rindsfilet, grüner Spargel, Frühlingslauch, Haselnuss Gnocchi | 36,00

Gebackene Kerbelwurzel, Basilikumpesto, Kohlsalat, Parmesan | 25,00