

# Empfehlung

## **Zweierlei Bete**

Sternanis und Safran, Umeboshi-Pflaume,  
Granatapfel-Emulsion und Sauerrahm

**14 €**

\*\*\*

## **Kalbsfilet Rosé**

Guanciaie, gepickelte Salza Verde, Kräuterseitling,  
Polenta mit Ziegenfrischkäse und Senfkorn-Kaviar

**35 €**

\*\*\*

## **Skrei von den Lofoten**

Lauch a la Creme, Sellerie Fondant, alte Tomatensorten und  
Bergamotte Beurre-Blanc mit Riesling parfümiert

**31 €**

\*\*\*

## **Valrhona“ Caramelia 36%**

Popcorn, Muscavado Zucker, Fairtrade-Banane  
und Vanille-Haselnuss-Emulsion

**16 €**

\*\*\*

