

Empfehlung

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

Passionsfrucht-Mango-Sud, Umami,
Saiblingskaviar und Pfifferlinge

18 €

(A,D,F,E)

KRUSTENTIER-BISQUE

Szechuanpfeffer, Wurzelwerk, Jakobsmuschel und Schnittlauchöl

16 €

(B,G,I)

LAMMCARRÉ AUS NEUSEELAND

Knollensellerie, Aubergine, Miso und Pfifferlinge

30 €

(A,G,F,I,J)

SEETEUFEL UND GARNELE

Fenchel, Safran, Buchenpilze und Spitzpaprika

29 €

(B,D,G,I)

CARNAROLI RISOTTO

Steinpilze, Hokkaidokürbis, Ziegenkäse und Liebstöckel

25 €

(A,G,I)

BIO-KAFFEE AUS HONDURAS

Vanilleeis, karamalisierte Schokolade, Himbeer-Coulis und Blutampfer

14 €

(A,C,G,H)

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.