

TASTING MENÜ

BALFEGO THUNFISCH

Winterportulak / Ingwer / Sesam / Raz el Hanout

(D-E-F-I-J-K-L-M)

34 €

ALBA TRÜFFEL

Parmesan / Topinambur / Flower Sprouts

(D-E-M)

38 €

BEEFTEA

Miyazaki Wagyu / Knollenziest

(B-D-E-I-J-M)

32 €

STEINBUTT

XO / Ananas / Champignons / Wurzelspeck

(B-D-E-I-J-N-M)

42 €

WANGENER REHRÜCKEN

Kartoffel / Nuss / fermentierte Pflaume / Beete
Kampot Pfeffer

(A-B-D-E-K-M)

54 €

BLAUMOHN

Nougat / Zwetschge / Kakaofrucht

(A-B-D-E-K-M)

19 €

4-Gang – 115 € / 5-Gang – 125 € / 6-Gang – 135 €
pro Person

VEGETARISCH

SHISO

Meerestrauben / Kokos / Rettich

(A-B-D-E-M)

32 €

JACKFRUITPRALINE

Shimeji / Rote Beete / Trüffel / Fichtensprosse

(A-B-D-E-J-M)

28 €

PILZCONSOMMÉ

Lauch / Nussbutter

(D-E-M)

24 €

VACHERIN MONT D'OR

Weißer Trüffel / Kerbelknolle / Sauerkraut
Feige

(D-E-M)

38 €

GERÄUCHERTER HÜTTENKÄSE

Kürbis / Spinat / Eigelb
Walnüsse

(A-B-D-E-K-M)

38 €

ORIGINAL BEANS „BENI 66%“

Orientalischer Chai / Hibiskus / Erdnuss / Ingwer

(A-B-D-E-K-M)

19 €

4-Gang – 105 € / 5-Gang – 115 € / 6-Gang – 125 €
pro Person

Weinreise á 0,1l:

4-Gang – 49 € / 5-Gang – 59 € / 6-Gang – 69 € pro Person