

MIT DEN BESTEN ZUTATEN, DIE TÄGLICH
AUF DEM MARKT ZU FINDEN SIND, BIETEN WIR IHNEN
DIESE AUSWAHL UNSERER BESTEN GERICHTE
UND UND PRÄSENTIEREN UNSER...

GROßES DEGUSTATIONS MENÜ

*MEINE APERITIFS UNTERSCHIEDEN SICH JE NACH LUST UND LAUNE AUF DIE LANDSCHAFT,
DAS MEER UND DIE JAHRESZEITEN.*

*ICH SCHLAGE IHNEN VOR, SIE, SIE SICH VON DEN KLEINEN BISSEN
MIT DEM ICH IHREN APPETIT ÖFFNEN WERDE, VERFÜHREN ZU LASSEN.*

VERFÜHRERISCH, LEICHT UND VOR ALLEM LECKER,

MACHEN WIR AUF DIESER PRÄAMBEL EIN GUTES ESSEN UND EINE BESSERE UNTERHALTUNG NACH DEM ESSEN.

Lauwarme, leicht eingelegte Auster mit Gurkensake-Granita, eingelegte Schalotten und Meeresnebel

Unsere kanarische Kirschentomate über gefrosteten Perlen, roter Gazpacho-Gelee und mimetischen Oliven

Kleine gefrorene Maiskolben, Garnelen und glasigen Schalotten

Getrüffelte Gelatine auf Foie-Gras-Creme, süße und salzige Noten

Tintenfisch in verschiedenen Texturen auf einer schmierigen Speckcreme und knuspriger Parmesan

*Ravioli aus frische Pasta gefüllt mit Trüffel, emulgierter Pilzsaft und Weiß Trüffelblätter
Ergänzung 38 € **

Seehecht vom Grill gewickelt in dünne Scheiben aus iberischen Speckmantel auf einem weißen Miso Schaum und natürliche Herzmuscheln

Hirschrücken vom Holzkohlegrill, Haselnüssen und Fenchel Wolken, Kirschkompott und schwarzem Knoblauch

*Unser Wagyu-Duett (Anstelle von Hirschrücken
Ergänzung 19 € **

SÜßWAREN ZU BEENDEN

Zitrone

Mini-Kokosnuss gefüllt mit Pina Colada auf einer Passionsfrucht-Creme und dessen Eis

Curry-Schokoladenkuchen auf Pfefferis, feiner Orangen-Frost und würziger Kakaosaft

140 €

7 % MWST Inbegriffen

*Sollten Sie eine spezielle Diät benötigen oder Fragen zu Lebensmittelallergien haben, z. B. Nussallergie, bitte zögern Sie nicht, sich an unsere Damen und Herren des Service zu wenden. Gerne sind wir Ihnen bei Ihrer Menüauswahl behilflich. **MENÜ VOLLSTÄNDIGEN***