

# MENÜ

ISLÄNDISCHER LACHS  
WILDER BLUMENKOHL UND CURRY-AROMEN

ROCHEN „GRENOBLER ART“  
PETERSILIE, KAPERN UND ZITRONE

GILLARDEAU-AUSTER UND IMPERIAL-KAVIAR  
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHER SCHWEINEBAUCH UND GRÜNER KARDAMOM

CANNELLONI VON RICOTTA UND KNOLLESELLERIE  
ZUCCHINI UND TAGGIASCA-OLIVE

LANGOUSTINO  
BROKKOLI, ALGE UND EARL-GREY-TEE

BRUST DER ETOUFFE-TAUBE  
MANGOLD, BROMBEER-ESSIG UND BOCKSHORNKLEE

SKIRT-STEAK VOM BLACK-ANGUS-RIND  
LINSE, REISKRAUT UND CHINAKOHL

JAVA  
MANGO, PARANUSS, KRÄUTER UND SCHOKOLADE

4 GÄNGE 126 EURO

5 GÄNGE 148 EURO

6 GÄNGE 166 EURO

7 GÄNGE 182 EURO

8 GÄNGE 198 EURO