

HB

BODENDORF'S

Sternstunden by Holger Bodendorf

gebeizte Königsmakrele

marinierte Avocado, Kumato-Tomate, Dillfond & geeister Dashi

oder

isländischer Langostino

glasierte Ibérico Schulter, grüner Spargel, Zitrone & Krustentierfond

geangelter Kabeljau

australischer Trüffel, mariniertes Lauch, Lardo von Vasco Sassetti
& Nußbutterschaum

bretonischer Wolfsbarsch

fermentierter Fenchel, Dim Sum vom Schweinebauch & grüner Apfel

Miral-Wachtelbrust

Topinamburcrème, eingelegte Kirsche, Wachtel-Sphäre & Fichtensprossen

U.S Flanksteak

gebratene Powerade, Cannelloni von Artischocken, Perlzwiebeln
& Oliven-Vinaigrette

oder

Limousin-Lamm

Rücken und gezupfte Schulter, geschmorte Karotte, Pfifferlinge
& Raz el Hanout

geschmorter Weinberg-Pfirsich

Champagnermousse, Pfirsich-Chutney, Salzkaramell & rotes Shiso

oder

Udzungwa Schokolade

getrocknete Kalamata-Oliven, Langpfeffer, Eis von Fleur de Sel
& hausgemachter Kombucha

Gerne bieten wir Ihnen Rohmilchkäse von Maître Affineur Waltmann an

acht Gänge: 218 €

sieben Gänge: 198 €

fünf Gänge: 178 €