The MENU

BACALAO-CHURROS
Crème fraîche – Algenkaviar

BITTERSALATE
Bleu du Queyras – Hibiskusgel – Walnuss

ROSA KALBSHERZ
rote Zwiebelcreme – Semmelstoppelpilz – Senfsaat

GAMBERO ROSSO
Fenchel – Sudachisauce

- Sauerampfer-Grünapfel-Sorbet -

WAGYU-BEEF
Schwarzwurzel – Chanterelle

HEIDELBEER-NOCKERL
Schafsjoghurteis – Blütenpollen – Holundermeringue

140€ p.P inklusive Sauerteigbrot & Heubutter

The VEGETARIAN MENU

TOPINAMBUR-CHURROS
Crème fraîche – Algenkaviar

BITTERSALATE
Bleu du Queyras – Hibiskusgel – Walnuss

BLUMENKOHL
Safranrouille – Breadcrumbs

ONSEN-EI
grüner Spargel – Paprika-Confit

- Sauerampfer-Grünapfel-Sorbet -

RICOTTA-GNOCCHI
junge Artischocke – Zitrus-Sabayon

HEIDELBEER-NOCKERL
Schafsjoghurteis – Blütenpollen – Holundermeringue

140€ p.P - inklusive Sauerteigbrot & Heubutter