

Kaisekimenü

Amuse geule – Gruß aus der Küche

*Saibling niedergegart – Gurkenponzu – Wasabi-Avocadocreme – Steinmacaron – Ikura –
marinierte Gurke - Dillgel – kandierte Mandarine*

*brülee' von der foie gras – Salat von Apfel-Sellerie-Shizo – Sorbet vom grünen Apfel und
Shizo*

*Spargelcremesüppchen – Räucheraal auf karamelisiertem Blätterteig – Gartenkresse-
Emulsion - Myoga*

Chashu – Hojichaschaum – Karashi – glasierte Erbsen – confierte Minikarotten

*Ikarimi-Suzuki – Kinomesauce – Spinatravioli mit Bergkäse – rote Paprika –
Portweinschalottengel*

*Sesam-Miso mariniertes Kaninchen im Filloteig – Miso – Pakchoi – Baconschaum –
glasierte Kräutersaitlinge – Erdnußcrumble – Sellerie-Zitronnöl*

Aprikosenkaltschale – Eis von schwarzem Sesam – Shogastreußel – Passionsfrucht

*Eis von grünem Spargel – Pumpernickebisquit – Erdbeercremeux – Lavendelganache -
Joghurtcaramel – Erdbeerbaiser – Erdbeer-Lavendelcoulis*

Menü 149,-

*Classic Weinreise 60,-
Premium Weinreise 120,-*