



Aufgrund der Komplexität unserer Speisen bitten wir Sie eine Menüfolge für den gesamten Tisch zu wählen

PETIT MENÜ

Hamachi, Avocado und Maxorata Käse



Mallorquinischer Spanferkel Paté en crôte



Cremiger Reis mit Seeigel, rote Garnelen und Pink Grapefruit



Wolfsbarschfilet, gerösteter Butter und schwarzem Knoblauch



Rinderfilet, Paprika Nouc Nam und Perigueux Sauce



Tarte Tatin, Banane und Curry

135.00

Gerne beantworten wir fragen,
ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten.
Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit,
damit wir diese bei der Zubereitung Ihres Menüs
berücksichtigen können.

Der Verzehr von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer
Lebensmittelunverträglichkeit führen

Preise in Euro, MwSt. inklusive



Aufgrund der Komplexität unserer Speisen bitten wir Sie eine Menüfolge für den gesamten Tisch zu wählen

DEGUSTATIONS MENÜ

Fine de Claire Auster
Jalapeño Salmorejo und Gurken-Sake



Geräucherter Oktopus
Tomaten Jus und marinierte Ananas



Gänsestopfleber Ravioli
Entenconsommé und Gemüse



Eigelb, Blumenkohl und Kaviar



Gebratener Seeteufel
geröstetem Sellerie und Tom Kha Emulsion



Gegrillte Taube
Rotebeete und Balsamico Jus



Tequila, Gurke und Kaffirnlime



Matcha Tee, Kokosnuss Toffy und Bergamotte

150.00