

Tapioca & Betroth toast, "tarama", wasabi and trout eggs
Crunchy topinambour with puré and "Espelette" paprika
Jalapeño foam with cucumber mayonnaise, razor clams and licuorice shorbet

Menü

Tintenfisch Tartar mit Eigelb
~ Knoblauch ~ Kaffir Consommé ~
Squid tartare with liquid egg yolk
~ onion ~ kaffir consommé ~



Kaper Royale
~ Meeresalge und flüssige Paradeiser ~ leichte Carabinero ~ Korallensuppe ~
Caper Royale
~ seaweed and liquid tomato ~ tempered carabinero and its corals soup ~



Wagyu Ravioli und glasierter Aal
~ jodiertes Obers ~ Kren ~ Kaviar ~
Wagyu ravioli and glazed eel
~ iodized cream ~ horseradish ~ caviar ~



Gebratene Taube
~ schwarze Trüffelcreme ~ Orangensauce ~ Gewürzjus ~
Grilled pigeon with black truffle cream
~ orange sauce ~ spiced jus ~



Bonbon von der Pekannuß
~ Milchwürfel ~ Kaffee ~ geräucherter Whisky ~
Pecan nut bonbon, milk rocks, coffee and smoked whisky



Petits-Fours
Petits-fours