



Degustationsmenü

Bloody Mary on the rocks

Aufgeschlagene Haselnussbutter mit feiner Brotkruste und Kaviar
Tapas-Metamorphose

Frittierter Tintenfisch

Makrelenspieß nach japanischer Art mit gefrorenem Romesco aus Kristallpaprika

„China-Box“: Frittiertes Aalbrod vom Grill, frisches Wasabi und „Aioli“ aus geräuchertem Aal

Austernkrapfen mit goldenem Kaiserkaviar und Sherry serviert mit flüssigem Tomatensalat

Geröstete Wurzeln, Samen und Rinden, Kerbel-Horchata, geräucherter Scamorza und
eingelegte Trüffel

Ode an Paris und das Baskenland: Kotelett, grüner Pfeffer, Sherry-Consommé,
café de Paris und Cocktailsauce

Sommerzwiebel-Sud und geräuchertes Hühnerei im Stil einer Zwiebelsuppe

Chinesisches Käsebrot mit gefriergetrocknetem Trüffel und
Papier aus gerösteten Zwiebelhäuten

Gepökelte Tiefseegarnele mit Picada-Texturen, Suquet-Sud von
geschmorten Haselnüssen und gegrilltes Romesco-Brot

Rotbarbe mit Texturen von gerösteter und eingelegter Roter Bete, Furikake und
milchigen Noten mit Estragon und Zitrusfrüchten

Marinierte gegrillte Taube und Karotten in Romesco-Sauce, Hummus und Escabeche mit
einem Hauch von Kaffee, Gewürzen und Lavendel

Je Reviens

Wasser des menschlichen Bewusstseins

Der himmlische Pups

Kirschballon und Lutscher mit Begonien und Tonkabohne

Süßes im Kürbis

250€ Degustationsmenü

140€ Optional können passende Weine gereicht werden

Pro person

10% Mwst. Inklusive

Die menüs werden für alle tischgäste serviert

Die Menüs können Änderungen durch den Küchenchef unterliegen,

da wir mit saisonalen Produkten arbeiten