

## GOURMET MENÜ

JAKOBSMUSCHEL VON RODERICK SLOAN  
PETERSILIENWURZEL, MACADAMIANUSS UND BERGAMOTTE

IMPERIAL KAVIAR „BLACK EDITION“  
SEPIA, TAHITI-VANILLE UND AJOBLANCO

ZANDER VON DER MÜRITZ  
BENSER'S BLUTWURST UND SPITZKOHL

SEEZUNGE AUS DER BRETAGNE  
GILLARDEAU AUSTER, CHAMPIGNON UND BEURRE BLANC

CARABINEIRO AUS PORTUGAL  
ROSENKOHL, SHOYU PONZU UND TAGETES

BRUST VON DER CHALLANS ENTE  
CHICOREE, SECHUANPFEFFER UND TAGGIASCA OLIVEN

SCHULTER UND HERZ VOM POLTINGER LAMM  
CHILI-KOJI, KOHLRABI UND ANNATTO

DESSERT VON BASILIKUM  
STAUDENSELLERIE UND JOGHURT

5 GÄNGE 235 EURO

6 GÄNGE 258 EURO

7 GÄNGE 278 EURO

8 GÄNGE 295 EURO

WEINBEGLEITUNG

FÜR 8 GÄNGE 134 EURO