

MENÜFEIX

Topinambur | Trüffel | Buchecker
Erbsen | Kohlrabi | Johannesbeerstrauch
Römersalat | Schwarzer Knoblauch | Mandel-Rauchcreme

Grüner Spargel | Pistazie | Blutorange
Erster glasierter grüner Spargel aus der Provence mit gerösteten Pistazien, einer zarten Miso-Hollandaise und erfrischender Blutorange.

Chicorée | Kerbelknolle | Iyokan

Den Chicorée haben wir zuerst mariniert und anschließend im Wasserbad sous vide gegart. Kombiniert mit der Süße der Kerbelknolle, welche gebacken und als Püree ist, sowie Iyokan-Hollandaise.

Sellerie "Carbonara" | Pecorino | Guanciale

Inspiziert von der klassischen Carbonara haben wir einen ausgewählten Gemüsegang aus Sellerie kreiert. Sellerie wurde zu Nudeln verarbeitet und mit Eigelb, dem typischen Guanciale Speck und cremigen Pecorino zubereitet.

* **Morchel** | Sandkarotte | Geflügelleberparfait

Intensiv aromatische Karotten aus der Bretagne bereiten wir mit glasierten Morcheln zu. Verfeinert werden diese mit einem Geflügelleberparfait und krosser Hühnerhaut

* **Seeigel** | Brioche | Perigord Trüffel

An der Algarve gesammelt, begeistern wir mit dem Seeigel, wo wir den Rogen verarbeiten. Mit geröstetem Brioche und frischem Trüffel, sowie erfrischender Apfel-Amanatsu Marmelade.

Tristan Languste | Batate | Myoga

Die Tristan Languste gilt als die hochwertigste Kaltwasserlanguste der Welt und kommt von der Insel Tristan da Cunha im Südatlantik. Diese wird gegrillt und mit Batate zubereitet. Dazu gibt es Krustentiersauce mit Ingwer verfeinert.

Mango | Pastinake | Braune Butter

Fenchel | Yuna White Schokolade | Uganda Vanille

Für dieses besondere Geschmackserlebnis haben wir Fenchel in verschiedenen Konsistenzen mit der Yuna White Schokolade aus der Dominikanischen Republik und der Uganda Vanille kombiniert! Sehr lecker!

Süßes Finale

MENÜFEIX

179 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne * Morchel & * Seeigel

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser