

# MENÜFEIX

Schwarzwurzel | Trüffel | Kresse  
Pilzcreme | Brioche | Dörripflaume  
Sauerrahm | RubINETTE | Grüntee

## Kartoffelcroissant | Sauerkraut-Eis | Kräuter

Aus der Kartoffelsorte Laura, haben wir ein Croissant zubereitet. Dieses wird mit einem Sauerkrauteis und Kräutern serviert.

## Jakobsmuschel | Pomelo | Batate

Eine getauchte, französische Jakobsmuschel, zart gebraten, kombinieren wir mit leicht in Olivenöl mariniertem Pomelo und Batate. Verschiedene Texturen erwarten Sie.

## Rosenkohl | Erdnuss | Preiselbeeren

Rosenkohl, ein leicht herbes Gemüse, welches in unterschiedlichen Konsistenzen aufgezeigt wird. Für eine nussige Note servieren wir ihn mit Erdnüssen. Kühl-gezuckerte Preiselbeeren passen hervorragend zu den herben Noten.

## Seeteufel | Gartensalat | Salzzitrone

Geangelter Seeteufel aus der Bretagne wird von uns über Holzkohle gegrillt. Auf Basis verschiedener Kräuter und Salate haben wir einen Sud aus Salzzitronen kreiert.

## Krause Glucke | Herzmuscheln | Algen

Dieser aromatische Waldpilz durchläuft verschiedene Garprozesse, bevor er mit feinen Herzmuscheln und verschiedenen Algen serviert wird.

## Poularde D'Armoise | Kürbis | Verjus

Eine alte Geflügelrasse, die unter allerbesten Bedingungen aufwächst. Kombiniert mit Kürbis in unterschiedlichen Texturen und einer frischen Note des Verjus.

## Rotkohlsud | Gnocchi | Lauch

Ein Sud aus mariniertem und gekochtem Rotkohl.

## Mango | Milkschokolade | Anis

Ein verführerisches Dessert von der Mango mit ihrer feinen Süße und Säure. In Verbindung mit Original Beans Schokolade und karamellisiertem Anis.

Edelweiß Schokolade | Erdbeere | Chili  
Piura Porcelana Schokolade | Schlehe  
Profiterol | Sanddorn

## MENÜFEIX

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

## MENÜFEIX ohne Seeteufel und Krause Glucke

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen