

MENÜ

Turnips

Fermented, glazed, Granny Smith apple, celery, yuzu

Aspic of shiitake mushroom

Gherkin, radish, green strawberry, horseradish

Organic egg

Poached, spinach, herb sabayon, buckwheat

Lángos

Fennel, smoked crème fraîche, Jerusalem artichoke, Belper Knolle, rocket

Meadow mushroom

Confit, wild garlic, young pea, pistachio

Woodruff

Crèmeux, sorbet, black sesame, blackberry

MENÜ

Navetten

Fermentiert, glasiert, Granny Smith, Staudensellerie, Yuzu

Aspik vom Shiitakepilz

Gurke, Radieschen, grüne Erdbeere, Meerrettich

Bio-Ei

Pochiert, Spinat, Kräuter-Sabayon, Buchweizen

Lángos

Fenchel, geräucherte Crème fraîche, Topinambur, Belper Knolle, Rucola

Wiesenchampignon

Konfiert, Bärlauch, junge Erbse, Pistazie

Waldmeister

Crèmeux, Sorbet, schwarzer Sesam, Brombeere