

Degustationsmenü

8-Gang-Menü 235

6-Gang-Menü 180 | 6

Weinbegleitung

8-Gang-Menü 120

6-Gang-Menü 95

0,1 l pro Gang inklusive Mineralwasser
und einer Tasse Kaffee

Loch-Duart-Lachs 6

Kräuter-Sabayon, Kohlrabi, Fingerlimes, Buchweizen
1,2,3,7,8,12

Imperial-Kaviar 6

Erdäpfel, Kalbszunge, Sauerrahm, Petersilie
1,2,3,7,8

Felsenoktopus 6

Rote-Bete-Gazpacho, Schafsmilchjoghurt, Couscous, Paprika
1,2,3,5,7,10,12

Wiesenchampignon 6

Konfiert, Brokkoli, Vogelmiere, Salzzitrone, Pinienkerne
1,2,3,5,7

Langostino

Gelber Thai-Curry-Schaum, Kokos, Karotte, Erdnuss
1,2,3,5,6,7,9,11

Bio-Eigelb

Spitzmorcheln, Guanciale, Bärlauchschaum, grüner Spargel
1,2,3,5,7,12

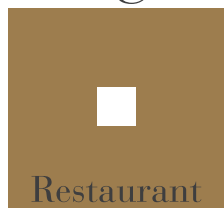
A5-Kagoshima-Wagyu-Rind 6

Filet, Tatar, Süßkartoffel, wilder Blumenkohl, Rettich, fermentierter Pfeffer
1,2,4,5,7,11,12

Erdbeeren & Rhabarber 6

Mandelcreme, Topfen, Sorbet, Shiso
1,2,3,5

Hugos



Zusatzstoffe & Allergene

1 Gluten · 2 Laktose · 3 Hühnerei · 4 Soja · 5 Schalenfrüchte · 6 Erdnüsse · 7 Sellerie · 8 Fisch
9 Krebstiere · 10 Weichtiere · 11 Sesam · 12 Senf · 13 Lupine · 14 Schwefeldioxid