MENU

Turnips
Fermented, glazed, Granny Smith apple, celery, yuzu

Aspic of shiitake mushroom
Cucumber, radish, horseradish, chickweed

Organic egg
Poached, Swiss chard, potato, mountain cheese

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

Meadow mushroom
Parsley root, beetroot, laurel, poppy seeds

Valrhona Amatika chocolate
Yellow peach, raspberry, buttermilk, lemon verbena

MENÜ

Navetten
Fermentiert, glasiert, Granny Smith, Staudensellerie, Yuzu

Aspik vom Shiitakepilz
Gurke, Radieschen, Meerrettich, Vogelmiere

Bio-Ei
Pochiert, Mangold, Kartoffel, Bergkäse

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

Wiesenchampignon
Petersilienwurzel, Bete, Lorbeer, Mohn

Valrhona-Amatika-Schokolade
Gelber Pfirsich, Himbeere, Buttermilch, Zitronenverbene