

Experience Cuisine by David Kikillus

Prolog

Wagyu Beef. Kartoffel. Bonito Flakes
Alge. Seeigel. Saiblingskaviar
Gänseleber. Matcha. grüner Apfel. Ponzu

Sauerteig. Leindotteröl. geschlagene Butter

Gillardeau Auster NO.2 . Sanddorn. Gurke. Kohlrabi
Chawanmushi. Imperial Kaviar. Umamisud. Schnittlauch
Carabinero. Hähnchenauszug. fermentierter Spargel. Jalapeno

Estragon. Kamille. Bronzefenchel
Prime Beef. Aubergine. Miso. Shiitake. Essigzweischge
oder

Kagoshima Wagyu A5 28,00€ Aufpreis

Heumilch. weiße Schokolade. Pilz

Rohmilchkäse vom Affineur Xavier David. Trockenfrüchtebrot. Chutney

Epilog

Geleeschnüre. Bergamotte. Fichte

Macaron. Himbeere. Miso

Schaumkuss

5 Gänge 95 €

7 Gänge 115 €



Green Glamour by David Kikillus

Prolog

Chawanmushi. Pilzdashi. Schnittlauch
Gurke. Essig. Radieschen
Romanasalat. Parmesancreme. Olive. Brot

Sauerteig. Leindotteröl. geschlagene Butter

8 Tomatensorten. Wassermelone. Raps
Kohlrabi. Buttermilch. Dill. Sanddorn
Estragon. Kamille. Bronzefenchel

Gyoza. Shiitake. Sudachi. Knollensellerieauszug
Heumilch. weiße Schokolade. Steinpilz
oder

Rohmilchkäse vom Affineur Xavier David. Trockenfrüchtebrot. Chutney

Epilog

Geleeschnüre. Bergamotte. Fichte

Macaron. Himbeere. Miso

Schaumkuss

5 Gänge 95 €

