

## The Art Of Dining

### Prolog

Kombu. Seeigel. Alge

Langostino. Avocado. Yuzu

Gänseleber. grüner Apfel. Hibiskus

### Epilog

Himbeer. Vanille. Macaron

Pfannkuchen

Fichte. Ananas. Geleeschnüre

Sauerteig. Leindotteröl. geschlagene Butter

Auster. Sanddorn. Dill. Kohlrabi

Japanese Wagyu. Imperial Kaviar. fermentierte Gurke

Carabinero. Spargel. Jalapeno. Hühnerhaut

Estragon. Kamille. Kräuter

Taube. Aubergine. schwarzer Knoblauch. Cranberry

Rhabarber. Mandel. Pistazie

Heumilch. weiße Schokolade. Pilz

Fourme d'Ambert. Birne. Haselnuss

8 Gänge 105 € / begleitende Getränke 68 €

6 Gänge 85 € / begleitende Getränke 50 €  
(ohne Wagyu und Rhabarber)

