



à la carte Auswahl Spezial

Der Klassiker	140€
Langoustine « Annika Maria » 2006 Granny Smith : Lardo : Crème fraîche Caviar Royal Premium	
HIGH ROLLER	88€
Jakobsmuschel RAW : Culatello Kraftbrühe Haselnußöl : Wiesenchampignon aus der blauen Kiste Liebstöckel Marinade : Caviar Royal Premium	adult version 30g Caviar 150€
OZAKI KOBE STRIPLOIN	99€
schwarzer Kombu Essig : Dörr Kirschen : Muschel Mayo Grill Gurke : Nashi Dashi	
HONG KONG FOIE	85€
gefrostete Entenstopfleberspäne drunken Sake Oyster : alter Mirin duck tea : Lychee jam : daikon	
BONDAGE	88€
Kalbszunge : Langoustine stark geröstet Lauchmark : Mandarine : Shisoblatt grün Wasabi Ganache	
ATLANTIK ROCHENFLÜGEL	140€
gegrillt Knollensellerie nach Hurenart : grünes Oliven Pistou heiße Zitrone	
geschmolzener Schweinebauch	155€
gehackter blauer Hummer : Weißkohl à la Escoffier besoffene Rosinen	
CHALLANS ENTE	145€
Harissa Stängelrübe : gebrannte Victoria Ananas mit 25 Gewürzen grüner Samt : Périgord Trüffel	
KUPFERGOLDBLOND	40€
kühle blonde Schokolade Süßholz : Klumpenzucker aus Mauritius Blutorange : Aloe Vera	
DRACULA	40€
Rote Rübe : Goldsaft : Tasmanischer Pfeffer Brombeere : Ayrar	