

à la carte Auswahl Spezial

Vor

Der Klassiker 140€

Langoustine « Annika Maria » 2006
Granny Smith : Lardo : Crème fraîche
Caviar Royal Premium

PRIME TIME SHOPPING 88€

Schweinebacke : Spargel pochiert
gebratenes Eiweiß : Wiesenkerbel Emulsion
Caviar Royal Premium

adult version 30g Caviar 150€

BLUT & VEGAN it's your choice ! 88€

Taubensalat Brust im Pistazienöl gegart
Steinobst eingeweckt
roter Shiso : Aji Limon Chili

GELBFLOSSEN THUNFISCH 88€

Blätter vom kleinen Spitzkohl
Mango « Nam Dok Mai »
gemörserte Sonnenblumenkern Paste

HONG KONG FOIE 88€

gefrostete Entenstopfleberspäne
drunken Sake Oyster : alter Mirin
duck tea : Lychee jam : daikon

BONDAGE 88€

Kalbszunge : Langoustine stark geröstet
Lauchmark : Mandarine : Shisoblatt grün
Wasabi Ganache

Haupt

LACHS von den Schafsinseln 140€

Suppenlauch : Apfel Tapioka
Fleischsaft naturell
leicht mit Olivenöl von Nicolas Alziari gebunden

BAR DE LIGNE 180€

Meerwolf aus der Bretagne
junge Erbsen : RAZOR Clams
Cocosnuß Milch : Dillöl : Trüffel Vinaigrette

KALBSBRIES in Nußbutter geröstet 130€

Rhabarber : Futter Rübe à la Rouille
roter Gamberoni : Bouillabaisse Aufguß

SALZWIESEN LAMM 160€

DIE ! Hüfte
Essig Gemüse aus dem Feuertopf
Crème & Duft von der orientalischen Medina

Candy Shop

FLÜSSIGES GLÜCK 44€

Gyokuro Teeblätter Spinat
aus dem Teegarten von Familie Hayashi
Mangostane : Seifenbaum Frucht
weiße Schokolade
Softeis von der Kefir Knolle

KUPFERGOLDBLOND 44€

kühle blonde Schokolade
Süßholz : Klumpenzucker aus Mauritius
Blutorange : Aloe Vera

DRACULA 44€

Rote Rübe : Goldsaft
Tasmanischer Pfeffer
Brombeere : Ayran

DESSERT EXPLOSIONEN

cuisine passion légère® 99€

DAS! Buch 139€



Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass in allen meinen Gerichten alle
Allergene und alle Zusatzstoffe enthalten sein können.
Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden,
sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.
Ihr PMS

 [falco_trust_me](https://www.instagram.com/falco_trust_me)
Instagram