

Empfehlungen

BLÁZQUEZ, SPANIEN

Jamón Ibérico de Bellota 19/50gr

luftgetrocknet : 36 Monate gereift

Gillardeau Auster Nr.4 6/Stk

Chesterbrot : Zitrone : Minz-Gurken-Granité

Grüne Spargelsuppe 11

Gemüse-Brunoise : Belper Knolle

wahlweise mit Garnelen, Scallops oder Rinderfilet 24

Tatar von der Königskrabbe 44

Jamón Ibérico de Bellota : "Æbleskiver-Pops" : Basilikumsorbet
(Æbleskiver = dänischer Pfannekuchen)

Jahrgangssardinen

in Olivenöl : 0,1 Spätburgunder : Brot : Salat

JG 2015 25 | 2019 21 | 2020 19



HOCHZEHN

Empfehlungen

Steinpilzravioli

Streifen vom Bison-Roastbeef : Jus : Kräuter

35

Hausgemachte Trüffelgnocchi

2gr Périgord Wintertrüffel : Trüfflespuma

kl 19 / gr 29

Ribeye Tomahawk aus unserem Dry Ager

21 Tage in Butter gereift und veredelt!

Beilagen nach Wahl

1000gr / 109

Japanisches Wagyu-Filet

Trüffelpommes / Schwarzer Trüffel / Grillgemüse

150gr / 82

Gebratener Seesaibling

Chorizostampf : Wildkräuter : Hummerespuma

36

Flambiertes Steinbuttfilet

Kartoffel-Mille-feuille : Yuzu-Thaigemüse

Miso-Espuma : Belper Knolle

44

HOCHZEHN