

## Unser Abendmenü

Getauchte Jakobsmuschel  
- Quinoa / Limone / grünes Apfelsorbet -  
\*\*\*

Rücken vom Skrei-Kabeljau  
- Kumquats / Karotten-Vielfalt / Molke –  
\*\*\*

Sorbet vom Hokkaido-Kürbis  
- geeister Limoncello -  
\*\*\*

Medaillon vom Milchlamm  
- Barigoulegemüse / Rosmarinblinis -  
\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse  
(3 Stk. pro Person)  
*wahlweise*  
Blutorangencrème  
- Cheesecake-Eis / Blutorange / Luftschokolade / Butterkeks -

€ 98

## Unser Wintermenü

Ceviche von der Gelbflossenmakrele  
- Sauce Escabeche / süß-saurer Pfirsich / Wakame-Salat-  
\*\*\*

Ravioli vom Ochsenchwanz  
- Bianchetto-Trüffel / Rahmspinat / gebeiztes Eigelb -  
\*\*\*

Koteletts vom Iberico-Schwein à la Stroganoff  
- Kürbisbastilla / piemontesische Gnocchi -  
\*\*\*

Bounty  
- Valrhôna-Schokolade / Kokosparfait / Ananaskonfit -

€ 69