



Gastkoch Menü September 2025

Kirsche – Verbene – Shot

Tomaten Tartelette – Bottarga

Polnischer Käse – Zwetschke – BBQ Gel

Zucchini – Liebstöckel – Pistazien

Rinderfilet – Balfegó Thunfisch – Oscietra Imperial Kaviar – Béarnaise

Gelbflossenmakrele – Kamille Royale – Pollen

„Pierogi“

Artischocke – Vin Jaune – Herbsttrompeten

Rote Bete – Geräucherter Aal – Pecorino – Royal Belgian Kaviar

Steinbutt – Safran – Orange – Kohl

Rehrücken – Steinpilz – Blutwurst – Haselnuss – schwarzer Trüffel

Sauerampfer – Gin – Sellerie – Aloe Vera

Ruby Schokolade – Kardamom Eis – Himbeere – Joghurt

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Rote Bete und Sauerampfer)

Änderungen im Menü vorbehalten