



Gastkoch Menü Dezember 2025

Álvaro Salazar

Otoro – Algen Baiser – Anis Emulsion

Blaue Krabbe – Spirulina – Nori – Forellen Kaviar

Drachenkopf – geliertes Tartelette – Cocktail Sauce

Tendon Chips – Wagyu Filet Tatar – Oxenmark Mayonnaise

Buñuelo – Iberischer Eintopf – Sobrasada – Marille-Kürbis

Perlhuhn – Escabeche – Römersalat – Essigperlen

„Mandel und Kaviar“

Ajoblanco – Mandel Toffee – Erbsenschoten – Picual Olivenöl – Imperial Reserve Kaviar

Mallorquinische rote Garnele

Sepia – Vongole – Salicorn – Palo Cortado Vinaigrette

St. Pierre

Grüne Bohnen – Pil Pil – Demi Glace

Ravioli

Iberisches Schwein – Garnele – Enoki Pilze – weißer Alba Trüffel

Dombes Ente „Royal“

Pastinake – Karotte – Kohl

Pomada

Zitrus – Gin – Quinoa – Kumquats

Torrija

Brioche – Vanille – Galgant – Meringue – braune Butter

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Mallorquinische Garnele und Pomada)

Änderungen im Menü vorbehalten