



Gastkoch Menü Tommy Myllymäki & Pi Le Februar 2026

Dill Krustade – Langoustine – Braune Butter

Kartoffelchip – Felchen Kaviar aus Kalix

Butter Tuile – Mais – Steinpilz – 25 Jahre alter Balsamico

Geräucherter Saibling – Zuckertang – Kohlrabi Dashi – Imperial Kaviar Auslese

Hiramasa – Radieschen – Kaffirlimette – Grüne Chili

Jakobsmuschel – Königskrabbe – Oscietra Kaviar – Tagetes Öl

Helgoland Hummer – Steckrübe – Kumquats – Vanille – Ingwer

Skrei – Kräuterseitling – Bergamotte – Wacholder – Périgord Trüffel

BBQ Taube aus der Bretagne – Sake – Morchel – Johannisbeerblätteröl

Koji – Blüten Sorbet – Birne – Yuzu

Milch – Karamell – Meersalz – Grüner Kardamom

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Saibling und Helgoland Hummer)

Änderungen im Menü vorbehalten