



Gastkoch Menü Mickael Viljanen März 2026

Rote Bete Suppe

Beignet – Comté – schwarzer Trüffel – Vin Jaune

Tarama – Maroni Sablé – Fingerlimette

Brandade – Oscietra Kaviar – Lardo di Colonnata

Foie Gras – Granny Smith Apfel – Sellerie – Aal – Walnuss

Rote Garnele – Gurke – Pomelo – Holunderblütenessig – Jalapeño Bouillon

Jakobsmuschel – Messermuschel – Buddhas Hand – Tintenfisch – Kosho Beurre Blanc

Hummer – Karotte – Oxalis – Yuzu – Timut Pfeffer

Anjou Taube – Rote Bete – Sellerie – Blutwurst – Pistazie

Buttermilch Marshmallow – Blutorange – Koriander Karamell

Schokolade – Kaffee – Guinness – Zitronengras

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Rote Garnele und Marshmallow)

Änderungen im Menü vorbehalten