



Gastkoch Menü Jurgen van der Zalm Mai 2026

Shiitake – Banane – Lakritze

Messermuschel – Myoga – Sakura

Chawanmushi – Rote Garnele – Krabben Bouillon

Wolfsbarsch – Gurken Meringue – Tzatziki Sorbet

Hamachi – Yuzu – Birne – Wasabiblüte

Pochierte Auster – Seeigel Beurre Blanc – Kaluga Reserve Kaviar

Langoustine – Nashi Birne – Sauce à l'américaine

Seeteufel – Senf – Petersilienwurzel – Périgord Trüffel

A5 Wagyu Beiried – Eigelb – Rindermark

Zitrus

Tomate – Sabayon – Rotes Basilikum

Menü komplett EUR 285

Menü verkürzt EUR 245

(ohne Auster und Zitrus)

Änderungen im Menü vorbehalten