



Gastkoch Menü George Papazacharias Juli 2026

*„Gegrilltes Blatt“ – Zucchini – Birne – Wipfel
Kalamar – Koji – Daikon – Braune Butter
„Calla-Lilie“ – Rote Garnele – Bergamotte
„Knuspriger Seeigel“ – Bottarga – Sanddorn*

Gepickelte Tomaten – Hummer – Kefir – Wildkräuter

Drachenkopf – Masticha – Champagnersauce – Kaluga Reserve Kaviar

Kabeljau – Eingelegte Pflaume – Tangerine

Pluma Ibérico – Shio Koji – Eukalyptus Vinaigrette

Wagyu Picanha – Mangold – Osietra Kaviar – Fenchel – Feige

„Raupe“

Kerbel Sorbet – Cookie – Nobilis-Tanne

Mohn – Braune Butter – Sanddorn-Karamell – Haselnuss

Menü komplett EUR 285
Menü verkürzt EUR 245
(ohne Drachenkopf und „Raupe“)

Änderungen im Menü vorbehalten