Gastkoch Menü
Benito Gómez
November 2026

Shiitake „Frappé“ & Canapé

Forelle „Aspik” – Geräucherte Crème Fraîche

Kalmar – Fermentiertes Miso – Gepickelte Gurke

Gillardeau Auster – Mandel – Tomatengelee – Mole

***

Quisquillas – Mangold – Andalusische Majado

***

Kabeljau – Schwarze Butifarra Sauce

***

Beef Tatar – Blanquette – Oscietra Kaviar – Senfkörner

***

Seeteufel – Andalusische Adobo

***

Salzwiesenlamm – Milchhaut – Kräuterpesto

***

Apfelkuchen – Vanille Eis – Calvados

***

Pilze – Kaffee – Pinienkerne

Menü komplett EUR 285
Menü verkürzt EUR 245
(ohne Kabeljau und Pilze)

Änderungen im Menü vorbehalten