





Unbeschwert genießen

Wir verzichten bei diesem Menü auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis,
ebenso weitestgehend auf weißen Zucker.
Bei den Milchprodukten arbeiten wir ausschließlich mit Laktose Freien Produkten.

Tartar

Gemüse Tartar
serviert mit Karotten Juzu Eis und Algen

Lasagnetta

Klare Lasagnetta
kombiniert mit Venusmuscheln, Pfifferlingen und Wasabi Dip

Scampi

Kurz gebratene Scampis
mit Fenchel Variation, fermentierte Pflaume und Zitronen Dashi

Hühnerbrust

Gebratene Hühnerbrust
verfeinert mit Feijoada und Orangen Eis

Blüte

Kapuzinerkressen Blüte gefüllt mit Stracchino
kombiniert mit Wassermelone

Acai

Sorbet von Acai und Waldfrüchten
serviert mit Bananen Schaum und karamellisierten Nüssen

Menu: 90 €

Alkoholische Getränke Begleitung: 53 €

Analkoholische Getränkebegleitung: 39 €

Phantasie

Wagyu

Carpaccio vom Wagyu
kombiniert mit Senf Eigelb und knusprigem Brot

Aqua

Ragout von gemischten Fischen
kombiniert mit Ginger Beer Espuma, Kapern und Pistazie

Moon

Happy Foie Gras Terrine
serviert mit Z44 Sorbet, Tonic Wasser und Fenchel

Salmo

Forellen Filet
kombiniert mit Pfifferlingen, Brennessel und Knoblauch

Suidae

Ragout vom Wildschwein
kombiniert mit Trüffel Wolke

Erde

Rosa gebratenes Bison
mit Paprika, Zucchini und Safran Hummus

Chips

Praline von Parmigiano Reggiano, Tandoori und Basilikum
in Kombination mit Gin Bernaise

Titanic

Gletschereis
in Kombination mit Schokoladenmousse

Menu: 110 €

Alkoholische Getränke Begleitung: 70 €

Analkoholische Getränkebegleitung: 51 €

Kalte Vorspeisen

Tartar

Gemüse Tartar
serviert mit Karotten Juzu Eis und Algen
17 €

Wagyu

Carpaccio vom Wagyu
kombiniert mit Senf Eigelb und knusprigem Brot
16 €

Aqua

Ragout von gemischten Fischen
kombiniert mit Ginger Beer Espuma, Kapern und Pistazie
17 €

Moon

Happy Foie Gras Terrine
serviert mit Z44 Sorbet, Tonic Wasser und Fenchel Käsesauce
17 €

Warme Vorspeisen

Lasagnetta

Klare Lasagnetta

kombiniert mit Venusmuscheln, Pfifferlingen und Wasabi Dip

21 €

Scampi

Kurz gebratene Scampis

mit Fenchel Variation, fermentierte Pflaume und Zitronen Dashi

21 €

Suida

Ragout vom Wildschwein

kombiniert mit Trüffel Wolke

20 €

Hauptspeisen

Salmo

Forellen Filet

kombiniert mit Pfifferlingen, Brennessel und Knoblauch

30 €

Hühnerbrust

Gebratene Hühnerbrust

verfeinert mit Feijoada und Orangen Eis

31 €

Erde

Rosa gebratenes Bison

mit Paprika, Zucchini und Safran Hummus

31 €

Dessert

Acai

Sorbet von Acai und Waldfrüchten
serviert mit Bananen Schaum und karamellisierten Nüssen
15 €

Titanic

Gletschereis
in Kombination mit Schokoladenmousse
15 €

Käse Variation „Degust“

kleiner Käseteller 10 €
großer Käseteller 20 €