

Champagnermenü

01.&02. März 2019

Einlass 18:30 Beginn 19Uhr

Aperitif

Chinakohl-Erbse / Auster-Soja / Leber-Koriander

◆ ◆ ◆

Marinierte Königskrabbe

Pak Choi / Sesam / Reisessig

◆ ◆ ◆

Steckrübe

in Texturen

◆ ◆ ◆

Heilbutt & Calamaretti

Artischocke / Zitrone

◆ ◆ ◆

Malzsorbet

Weizen

◆ ◆ ◆

Perlhuhnbrust

Urkarotte / Speck

◆ ◆ ◆

Dunkle Schokolade

Avocado / Grapefruit

229€

ink. Champagner, Wasser, Menü, Kaffee