

# MENU



**Ziegenkäse Crème brûlée**  
Passionsfrucht | Rauchmandel

**Konfiertes Saibling**  
Yuzukoshō | grüner Spargel

**Gurken – Zitronen – Sorbet**  
Pimm's No. 1

**Kalb und Flusskrebis**  
Shiitake | Knackerbse | Karotte | Zitronengras

**Kokostarte**  
Matcha | Himbeere | Mango

95 EUR

mit 4 begleitenden Weinen + 45 EUR  
(0,1l pro Gang)