

The fire in me

saisonal wechselnd | täglich | Start 18:30-19:00 Uhr, erster Gang um 19:15 Uhr

150,00 pro Person

optional +75,00 Weinbegleitung / +60,00 Getränkebegleitung (nicht-alkoholisch)

Goldforelle x Daikon

Buri x Shiso

Toro Balfego x Koshihikari

Yuzu Sake / Geiger Blanc de Blanc

Silversteam La Goonery x Rote Beete

2021 Wegeler Riesling Kabinett Lay / Georg Breuer Riesling Sans

Kingfish Company x Gurke

2023 Domaine Leflaive Macon Ige / Kimino Momo

Brot x Butter

Lachs Hiddenfjord x Vichyssoise

2023 Gaja Ca`Marcanda Vistamare / Saveur Quince Kumquat

Kaisergranat x Safran

2021 Recaredo Intens Rosat Brut Nature / Geiger Inspiration 4.2

Erfrischung

Algen x Caramel 2.0

2018 Domaine Huet Le Moelleux / Saveur Sparkling Wild Strawberry

optional

Supplement
p.P., tischweise
35,00

Caviar
50,00

Extra Brot
4,00

Käse vom Affineur
Waltmann
15,00

*Pescetarisch auf Anfrage 24h vor Reservierung, keine vegetarische Variante.
Für eine vollständige Liste aller Allergene & Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.*