

Alpha

Gurkensalat [geeist] | Forellen Kaviar | Dill
Gänseleber | Litschi | Bergpfeffer
Ente | Karotte | Zitrone
Bao Ban [Hamachi] | eingelegte Zwiebeln | Wasabi

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot | Arnd Erbel
Knäckebrötchen | Grissini
Salzbutter | Bordier
Butter | Speck | Ahornsirup
Togarashi | Estragon
Olivenöl | Baie Rose | Citron

Eindruck

Gyoza [Wildschwein] | Chawanmushi | Kartoffeldashi | Liebstöckel | Myoga

ImpressiON

Makrele [Selecta] | Kürbis | Sudachiponzu | Crème Fraîche
-
Skrei | Gewürzkoriander | Senfkaviar | Perlzwiebel
[anstelle Senfkaviar - 10g N25 Kaluga Kaviar Reserve + 35]
-
Madai [Dorada] | Japanese Curry | Yuzu Kosho | Combava
-
Mojito [Thai-style] | Zitronengras | Fingerlimette
-
Taube [aus Plounéour-Ménez] | Teriyaki | Sesam | Sansho | Treviso
-
Käse vom Wagen | Affineur Antony | Elsass
oder
Oolong Tee | Bergamotte | Shiso | Luftschokolade
-
Haselnuss | Preiselbeere | Honig [fermentiert] | Malz

Signature Dishes

Carabinero | Kimchi | XO-Beurre blanc | Mango | Thaibasilikum

+ 43

Kalbsbries [gebacken] | Bulgur | Harissa | grüner Apfel

+ 43

Omega

Schwarzwälder

Carabe Noire [66%] | Salzkaramell

Schokoladen Cannelés

Ananas | Kokos | Limette

Menü: 248

Änderungen unter Vorbehalt

JRE
JEUNES RESTAURATEURS