

Alpha

Croustade | Anchovis Creme | Senfkaviar
Gänseleber | Mango | schwarze Walnuss | Bergpfeffer
Auster [Gillardeau No. 2] | Kalamansi-Ponzu | Holunder
Kalbszunge | Togarashi-Hot Sauce | Belper Knolle

Brot & Butter

Sauerteigbrot | Arnd Erbel
Knäckebrot & Grissini
Salzbutter | Bordier
Erdmandel | Süßrahm
Rinderschmalz | Miso
Olivenöl | Baie Rose | Citron

Eindruck

Zwiebel [eingelegt] | Basilikumblüten | Miso-Bouillabaisse | Staudensellerie-Essig

ImpressiON

Makrele | Gurke | Buttermilch [Dashi] | Iburigakko

Caviar „Eisvogel Selection“ 30g / 80 50g / 130

-
Kabeljau | Spinat [Kizami-Wasabi] | Koji-Beurre Blanc | schwarze Charlotten
-
Spargel [in drei Farben] | Tonburi | Nordseekrabben | XO
-
Tagetes | Litschi | Jasminblüte
-
Lamm [Rücken & Bauch] | grünes Curry | Morchel | Pak Choy | Asia-Falafel
-
Himbeer | Jasmin | Rhabarber | roter Shiso
-
Kokos | Pandan | Sudachi | Physalis
oder
Käse vom Wagen | Affineur Antony | Elsass

Omega

Holy Chocolate
Pflaumenkernöl-Eis
Chouquette
Veilchengelee

6 Gang [ohne Spargel] 228

7 Gang 248

Änderungen unter Vorbehalt

JRE
JEUNES RESTAURATEURS