

Gastkoch Jänner 2018
Paolo Casagrande
Barcelona, Spanien

Snacks

*Knusprige Topinambur
Tapioka | Rote Bete | Kaviar
Seeanemone Tempura | Yuzu Gel
„Mille feuille“ von der karamellisierten Gänsestopfleber | geräucherter Aal | grüner Apfel
Jalapeño Schaum | Lakritz Eis | Gurken | Messermuschel*

Menü

Marinierte warme Auster
Brunnenkresse Granité | Pastinake | Meeresluft
€ 24

Burrata-Tomaten-Ravioli
Carabinero | Avocado | Fenchel
€ 36

Gemüsesalat | Blütenblätter
Kräuter | Sprossen | Bretonischer Hummer
€ 32

„La Trufa“
Trüffel Royal | Kohl | Leber Bonbon
€ 32

Wagyu Carpaccio
Estragon Pesto | geräucherte Rotbarbe | Mozzarella Schnee
€ 38

Calamar Tatar
Eigelb | Zwiebel | Consommé
€ 29

Virrey Fisch
Königskrabbe | Tomaten | Safran | Plankton
€ 34/52

Gegrillte Taube
Oliven | Galgant | Kapern | Karotte
€ 52

Shiso Sorbet | Yuzu | Tee | Limette
€ 19

Mandel-Salz-Praline | Aprikose | Rum-Vanille Eis
€ 19

*Menü in zehn Gängen €190
Menü in sieben Gängen €160
(ohne Burrata-Tomaten Ravioli, Wagyu Carpaccio und Shiso Sorbet)*

Änderungen im Menü vorbehalten.