
DER ANFANG VOM ENDE

Frische Auster mit Zitronenkaviar und Mignonette- Sauce

AMUSE BOUCHE

Milchschnee aus Ziegenmilch mit verkohlter Spitze, Piel de Sapo- Melone
und Melone

FIRST COURSE

Jakobsmuschel

SECOND COURSE

Hochwertiges Olivenöl, klassische Aioli, rote Emulsion, Rote-Bete-Hummus,
heller Balsamico mit Kräutern und Avocado- Aioli

THIRD COURSE

Saftig marinierter Hähnchenschenkel al pastor, serviert mit frisch
zubereiteten Maistortillas, gegrillter Ananas und einer Salsa- Sauce als Gelee

FOURTH COURSE

Gebrautes Filet mit dampfgegartem Gemüse, Kartoffel- Confit, Rinderjus
und Knochenmark

GESCHMACKSKNOSPEN- NEUTRALISIERER

Tee aus Wilder Bergamotte und Rotklee

PASSARD- EI

Ei, Crème fraîche und Ahornsirup

CHEESE BURGER MIT POMMES

Saftiger Cheeseburger auf einem Sesambrötchen, mit zwei Rindfleisch-
Patties, geschmolzenem Käse und Zwiebeln

DEKONSTRUIERTE S'MORE

Kreative Neuinterpretation mit cremiger Marshmallow- Creme,
zartschmelzender Schokolade, zerkrümelten Butterkeksen, frischen
Erdbeeren und saftigen Johannisbeeren.
