

L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht.

Grüß des Hauses

"Label Rouge" Lachs

Fenchel | Unagi-Tapioka | eingelegter Rettich | Dill

Gewürzessenz

Entenbrühe | Edamame | Gyoza von geräucherter Entenbrust

Crème brûlée

weiße Süßkartoffel | Herbsttrüffel | Entenleber-Patê | Feldsalat

"Cherry Valley" Ente

À la chinoise | Hokkaido-Kürbis | Rosenkohl | Banh Hoi | Cardoncelli-Pilze

"Valrhona Guanaja"

Cremeux von Bitterschokolade | Lebkucheneis | Williams-Birne | Matcha

Süßer Abschluss

4 Gänge	139 € ohne Crème brûlée	Weinbegleitung 38 €
5 Gänge	155 €	Weinbegleitung 46 €

Für die Allergene- und Zusatzstoffe-Erklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal.