

L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

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

Grüß des Hauses

Hamachi

Gelbflossen-Makrele | Wassermelonenrettich | Miso | Kopfsalat | Avruga Kaviar

Cappuccino

Egerlinge | Bitok | Lauch-Tempura | Dill

Crème Brûlée

weiße Süßkartoffel | Jakobsmuschel | Crosne | Wintertrüffel

Skrei

Passionsfrucht | Okomesanreis | asiatische Pistou | Chorizo

Black Angus Beef

Genmaicha-Tee | Cardoncelli-Pilze | Spitzkohl | Pastinake

Limette

geflämmtes Parfait | Kokos-Chantilly | Matcha | Fromage Blanc | Grapefruit

Süßer Abschluss

4 Gänge	116 € ohne Skrei & Crème Brûlée	Weinbegleitung 40 €
5 Gänge	132 € ohne Crème Brûlée	Weinbegleitung 48 €
6 Gänge	146 €	Weinbegleitung 56 €

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