

# L'arôme Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

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

*Grüß des Hauses*

## Saibling "Kobujime"

Arktischer Saibling | Kaviar | Sellerie | Oxalis | Ponzu

## Tomate

geeiste Tomatenessenz | Chrysantheme | Büffelmozzarella | Soja

## Jakobsmuschel

aus Schottland | Croustillant | Mais | Gurken | Kimchi-Velouté

## Schellfisch

Confiert | Seeigel | Erbsen | Spargel | Rhabarber | Vanille

## Lamm

Neuseeländische Lammrücken | Bärlauchknospe | Seidentofu | Ratatouille | Lorbeer

## Erdbeere

Bio-Erdbeere | Joghurt | Ivoire Schokolade | schwarze Sesam

*Süßer Abschluss*

4 Gänge	118 € ohne Jakobsmuschel & Schellfisch		Weinbegleitung 46 €
5 Gänge	136 € ohne Jakobsmuschel		Weinbegleitung 55 €
6 Gänge	148 €		Weinbegleitung 64 €

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