
IDENTITÉ

BUCHWEIZENKRAPPEN

Umeboshi-Marmelade

UNSER GUGELHUPF

Lauge · Umami-Sesam · aufgeschlagene Purple Curry-Butter

ARTISCHOCKE HOCH ZWEI

Tapioka · Barigoule-Sud · Kimizu
Schaumsuppe · Trüffel · Kerbel

IKEJIME-MADAI

Yuzu-Chili-Emulsion · Staudensellerie · Tropea-Zwiebel · Avocado

SOUS-VIDE GEGARTER VIOLETT SPARGEL

Morchel-Vinaigrette · Bärlauch-Mousseline · Belper Knolle · Mizuna

ATLANTIC HUMMERSUPPE NO. 03 – 2024

Soft-Shell Crab-Tempura · Mango-Gurkensalat
Passionsfrucht · Koriander

FILET VOM WEISSEN STÖR

Eisenkraut-Beurre blanc · „Pariser Erbsen“
japanische Goldkäppchen · weißer Pfirsich

MIÉRAL-TAUBE

IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

AN DER KARKASSE GEBRATENE BRUST

Teriyaki-Taubenjus · Sommerkürbis-Millefeuille · Auberginencreme ·
Bulgur · Sakura-Sphäre

LASAGNE VON KONFIERTEN KEULEN & FLÜGELN

Sauce Salmi · Petit Patisson · Parmesan-Schaum · Auberginen-Knusper

SAINT-MAURE DE TOURAINE

Golden Delicious · Piemonteser Haselnuss · Quinoa

RHABARBER & ERDBEERE

Sahnequark · Tonkabohne · Waldmeister

KIWI

Kokos · Shiso

PETIT FOURS & MIGNARDISES
