

Kulinarischer Sommerausklang

2erlei Aperero zum Aperitif

Amuse Bouche

*Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen
Bohne / Artischocke*

Hamachi

Kürbis / Erdnuss / Edamame / Soja / Ingwer / Limette

ORA King Lachs

Sellerie / Blutwurst / Liebstöckel / Räucheraal / Röstschalotten / Apfel

Silver Hill Entenbrust & Zunge

Topinambur / Pak Choi / Schlangenbohnen / Pflaumenwein / grünes Thai Curry

Kleine Triologie von Sorbet

Passionsfrucht

Valrhona Guanaja / Olive / Karotte

Petits Fours

4 Gänge 130 Euro

(inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Espresso)

Gemeinsamer Beginn 19 Uhr