

Menü 31.05.2017

2erlei Apero

Amuse Bouche

Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen

Bohne / Artischocke / Tomate

Gelbflossenthunfisch

Algen / Avocado / Lotuswurzel / LUMA Schweinebauch

Confierter Island Saibling

Blumenkohl / Estragon / Blutwurst

Garimori Ibérico Presa Bellota

(rosa gebratenes Nackenstück vom Ibérico Schwein)

Weißkraut / Petersilie / Kümmel / Zwiebel / Weizenbier / Senf

Basilikumsorbet mit Olivenölkaviar

Thailändische Flug-Mango

Curry / Passionsfrucht / Quark / Nougat

Petits Fours

4 Gänge 135 € inkl. Aperitif, Weine, Wasser und Espresso

Gemeinsamer Beginn 19 Uhr