

à la carte Auswahl Spezial Spezial

Vor

OFF-WHITE cool guy skater edition **99€**
Zucchini Blüten Cracker : Zucchini Tatar
scharfe Brombeer Vinaigrette
Schweinebauch 2fach gelackt
Caviar Royal Premium
adult version 30g Caviar 160€

FOIE NIPPON **88€**
gefrostete Entenstopfleberspäne
Tangerine : Yuzu Honig Essig : Noriblatt
Grüntee Spinat : eingelegter Daikon : Hamachi Bauch

KALBSHAXE über Holzkohle gegrillt **95€**
King Crab : Aloe Vera : Blutorange Mayo

BISON SHABU SHABU **95€**
Razor Clams : Senfkohl : Schneepilze
aufgegossen mit flüssigem Glück

Haupt

FÄRÖER LACHS großes Mittelstück **190€**
Blumenkohl Nußbutter Mousseline
Buttermilch Vinaigrette : Jacobsmuscheln RAW

MEERWOLF DE LIGNE SAUVAGE **250€**
Drosselbeeren : Zimtstangen : Minze : Maggikraut
Knollensellerie abgeschmeckt mit Vanille
belgische Endivie à la Citronelle

BLUT TAUBE **160€**
Quitte : eingeweckte Sommer Bohnen
Innereien Nougat : Périgord Trüffel

FEIGE \$AU **155€**
Ice Crystal Feige : Bauch vom Klosterschwein
Aji Limon Chili : Landkohl 333 min. in Butter confiert
Apfel Perl Sago

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass in allen meinen Gerichten alle Allergene
und alle Zusatzstoffe enthalten sein können.
Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden, sprechen
Sie uns bitte gerne persönlich an.
Ihr PMS

Die Klassiker

Langoustine « Annika Maria » 2006 **150€**
Granny Smith : Lardo : Crème fraîche
Caviar Royal Premium

knusprig gebügelte **ROTE BETE** 2008 **160€**
Sauerrahm : Caviar 30g Royal Premium

BONDAGE 2016 **95€**
Kalbszunge : Langoustine stark geröstet
Lauchmark : Mandarine : Shisoblatt grün
Wasabi Ganache

CABELJAU aus Island 2019 **155€**
milde im Aromabeutel gegart
gegrillte Entenstopfleber : Gurkenkraut
Würzbalm von sonnengetrockneten Tomaten

ACHTUNG blutig! 2018
OZAKI WAGYU STRIP LOIN **250€**
Tajima Rind von Muneharu Ozaki : Rücken
Tatar von Baumpilzen & Schalotten
Hokkaido japanais : Markklößchen Schnee
heißer Beinscheiben Tee

Candy Shop

OAT COUTURE **50€**
Teller Linsen Hummus : Cocosblüten Zucker
Lychee : Gurke : Hafermilch Eiscreme

ZEBRA **50€**
Zonenknolle Topinambur : Eisenkraut : Birne
Rahm

Abinao Schokolade 85% Die Kraft der Länder Afrikas

Orange is the new black **50€**
Hokkaido
Mandarine : schwarzes Nußpapier
falsche Olivenöl Bénaise
gereifter Ricotta abgeschmeckt mit Essig & Vanille

DESSERT EXPLOSIONEN

cuisine passion légère® **120€**



peter_maria_schnurr