

DIETHARD URBANSKY

Küche der klassischen Moderne

MENÜ 1

Amuse-Bouche

Iberico Schwein
Limette, Erdnuss
Koriander
35

Langoustine
Lardo
Zitronenthymian
38

Rochen
grüne Olive, Mandel
37

Ente aus Challans
Schwarzwurzel, Cashew
57

Alter Comté
gelbe Bete, Buchweizen
20

Erdbeere
Avocado, Mehrkorn
Petersilie
27

Friandises

6 Gänge . . 160

5 Gänge ohne Langoustine . . 145

MENÜ 2

Amuse-Bouche

Hamachi
Gurke, Ginger Beer
39

Lachs
Hanfsaat, Kohlrabi
37

Jakobs- und Bouchot-Muschel
Spitzkraut
30

Pörnbacher Spargel
Carabinero, Erbse
42

Wagyu Tafelspitz
Pistazie, Brillat-Savarin
57

Gänseleber
Wakame, Nashi-Birne
20

Mispel
Pesto, geflammte Sahne
16

Kokos, Pandan
Apfel, Zitronengras
27

Friandises

8 Gänge . . 190 (last order 21:30 Uhr)

6 Gänge ohne Muscheln und Mispel . . 160

An allen Samstagmitten servieren wir ein Lunch – Menü.

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier - Julien Morlat - eine glasweise, individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü.
79 bis 128 Euro pro Person.

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.