



LOKSCHUPPEN

by Julia Komp

Soft-Opening Menu

Amuse bouche

.

Kürbis | 19.0

Koriander | Erdnuss | Mango

.

Aubergine „Nasu Dengaku“ | 19.0

Miso | Schwarzwurzel | Fingerlime

.

Challans Ente | 20.5

Rotkohl | Rosenwasser | Curry Anapurna

.

Tajine | 32.0

Adlerfisch | Mandel | Fenchel

.

Baskisches Schwein von Pierre Oteiza | 32.0

Spitzkohl | Shiitake | Topinambur

.

Pré-dessert

“Maghreb”

Ras el Hanout | Apfel | Rote Bete

.

Geräucherte Birne Helene 2.0 | 15.0

Araguani | Tonkabohne | Vanille

oder

Rohmilchkäse des Maître Affineur Waltmann

Auswahl ab 18.0

Menu 4 Gang 75.0

Vorspeise / Zwischengang Ente

Hauptgang Fisch oder Fleisch / Dessert

Menu 5 Gang 91.0

Hauptgang Fisch oder Fleisch

Menu 6 Gang 105.0

