

ROH mariniertes Hamachi
Kürbis in Texturen

Kabeljau-Tarte mit Verjus
Feldsalat : Sevruga Caviar von Ali Sepher Dad

„FISH and CHIPS“
St.Pierre : Fermentierter Rotkohl

Gegrillter Kaisergranat mit Bouillabaisse-
Essenz

Fenchel-Applecreme : Safran-Aioli :
Kräuterbaguette

Gegrilltes und lackiertes Onglet
vom U.S. Beef mit Master Stock
Rote Bete : eingelegte Essigzwetschgen : Lebercreme

In Milch gegarter Sellerie : Essenz von Sellerie
und Herbsttrüffel : Espuma von Sellerie und
Steinpilze : Milchhaut

Valrhona Schokoladen Soufflé
Holunder : Gesalzene Dulche de Leche : Gold