



Best of Beef

Amuse bouche

* * *

Tatar vom Black Angus

Miso | Pommery Senf | Kartoffelstroh

* * *

Wagyu Flank

Ponzu | Avocado | Sake | Kaktusfeige

* * *

36 Stunden US Prime Rib

Crispy Sauerkraut | Hoisin | Meerrettich | Frühlingslauch

* * *

Irish Dry Aged Beef BBQ

Mais | Champignons | Brokkolini | Zwiebel

* * *

Mangosorbet

Kokos | Ananas | Mandel

95 EUR pro Person

Juli 2023



Best of Beef Vegan

Amuse bouche

* * *

Tatar von Rote Bete

Grüner Senf | Kräutersalat | Johannisbeere

* * *

Geflämmte Avocado

Ponzu | Kaktusfeige | Ghoakresse

* * *

Apfel Vichyssoise

Kartoffel | Lauch

* * *

Geräucherte Aubergine

Tahini | Strauchtomate | Olivenöl | Berber Gewürze

* * *

Mangosorbet

Kokos | Ananas | Mandel

85 EUR pro Person

Juli 2023