



## Lobster Variation

### **Amuse bouche**

\* \* \*

### **Marinierter Hummer**

Pistazien | Radicchio | Rote Bete | Orange

\* \* \*

### **Bisque vom Krustentier**

Kardamom | Safran | Fenchel

\* \* \*

### **Seeteufel & Hummer „Thai Style“**

Spitzkohl | Enokipilze | wilder Brokkoli | Thaibasilikum

\* \* \*

### **Kalbsfilet & Hummer**

Kumquat | Erbse | Karotte | Estragon | Knollensellerie

\* \* \*

### **Vanillecustard**

Rhabarber | Basilikum | Zitrone

109 EUR pro Person

März 2023



## Lobster Variation Vegan

### **Amuse bouche**

\* \* \*

### **Pistazien Dukkah**

Radicchio | Orange | Jalapeno | Dill

\* \* \*

### **Champignon Essenz**

Gerösteter Sellerie | Trompetenpilze

\* \* \*

### **Creme von Zuckererbsen**

Karotte | Kumquat | Estragon | Frühlingslauch

\* \* \*

### **Brokkolini „Thai Curry“**

Spitzkohl | Kokos | grünes Curry | Thaibasilikum

\* \* \*

### **Basilikumsorbet**

Galiamelone | Zitronengranita | Himbeere

85 EUR pro Person

März 2023