

Menü

Tatar vom Wagyu

Aal | Rote Bete | N25 Kaviar

+ 10g Kaviar 28,00€

oder

Rotkohl

Petersilienwurzel | Ziegenfrischkäse | Portulak

Kaisergranat

Erdnuss | Ananas | Koriander

oder

Sellerie & Kümmel

Steinbutt

Morchel | Kalbsschwanz | Vin Jaune

oder

Chawanmushi

Morchel | Zwiebel | Alter Gouda

Rücken und Haxe vom Lamm

Café de Paris | mediterranes Gemüse | Salzzitrone

oder

Blumenkohl

Erdnuss | Rosine | Ananas

Amalfi Zitrone

Mandel | Olivenöl | weiße Schokolade

141€

Optional:

Toast Hawaii „Apicius“

gebratene Gänsestopfleber

Schinken | Ananas | Ziegenkäse

26€

Rohmilchkäse Maître Affineur Waltmann

Selektion Apicius

22€

statt Amalfi Zitrone

12€

Weinreise 5-Gang

108€