

Gastkoch Februar 2016
Poul Andrias Ziska
KOKS
Tórshavn, Färöer-Inseln

Snacks

*Knuspriger Sellerie-Chip mit Lammherz
Seeigel*
Getrocknete Flechte mit fermentierter Lammkeule
Käsecracker mit getrocknetem Fisch
Kapuzinerkresse – Rhabarber

Menü

Tatar vom Kabeljau mit Brunnenkresse und Frischkäse

Mahogany-Muschel mit Spinat, Salicorn und Joghurt

Königskrabbe mit Zwiebeln

Langustine von den Färöer-Inseln

Eissturmvogel mit Rote Bete und Hagebutte

Lammrücken mit gratinierter Topinambur und Kräutern

Sauerampfer-Eis mit eingelegten Erdbeeren

Rhabarber mit Milch und Angelica

EUR 170

(Änderungen im Menü vorbehalten)