

Gastkoch März 2016
Dominique Crenn
Atelier Crenn, San Francisco, USA

Menü

„Kir“

Thunfisch – Buchweizen – Paprika – Sesam

Kaviar – Banane – Pecannuss

Abalone – Alge – Speck

Jakobsmuschel – fermentierte Ananas

Hummer – Kokos

„Goldenes Ei“ – Austern – Lauch

Sepia – Lardo – Kartoffel

Entenleber – Rehherz – Rote Bete

Taube – Rübchen – Kumquats

Käsetarte – Perigord Trüffel – Thymian-Honig

Fenchel-Yuzu-Granité – eingelegter Rhabarber

Brombeere – Sauerampfer – Tannen

EUR 180

(Änderungen im Menü vorbehalten)