

MENÜ

Consomme, Matsutake & Zitronenthymian

Thunfischbauch, Tangelo Vinaigrette, Rettich & Yuzu

Bittersalate & Wurzelgemüse, Muschel Beurre Blanc, Salzzitrone & Piemonteser Haselnuss

Ente „Gerard Burgaud“, Sauce Périgourdine & Maitake

Brioche à la croissant

Williams Birne, Kürbiskern & Milky Oolong

75€

MENÜ

consommé, matsutake & lemon thyme

tuna belly, tangelo vinaigrette, radish & fresh yuzu

bittersalad & root vegetable, mussel beurre blanc, salted meyer lemon & Piedmontese hazelnut

duck „Gerard Burgaud“, sauce Périgourdine & maitake

brioche à la croissant

williams pear, pumpkinseed, verbena & milky oolong

75€

SPECIALS

KYS Auster N5 a 7€

Meyer Zitrone gegrillt

Quitten Mignonette

Aguachile & Wasabi Öl

Belon Auster „Le Gall N2“ gegrillt

Hot Sauce Beurre Blanc & frische Yuzu 10€

N25 Kaluga Hybrid Kaviar & Kalbsbries

Buffalo Sauce & Haselnussöl 59€

Braune Butter Eis, Steinpilzöl & weiße Schokolade 9€

N25 Oscietra Kaviar zum Eis 30€

SPECIALS

KYS oyster N5 a 7€

meyer lemon grilled

quince mignonette

aguachile & wasabi oil

Belon oyster „Le Gall N2“ gegrillt

hot sauce beurre blanc & fresh yuzu 10€

N25 kaluga hybrid caviar & sweetbread

Buffalo sauce & hazelnut oil 59€

brown butter ice cream, cep oil & white chocolate 9€

N25 oscietra caviar for the ice cream 30€