

MENU DÉGUSTATION

74



„Aury's Tee“
Amuse Bouche



Hecht Brochet Oeuf fumé / Blinis / Crème Fraîche /
Dashi / Yuzu / Finger Limes



Grüne Spargeln verts grillées / Asperges blancs
fermentées / Miso Hollandaise / Shiso Vinaigrette /
ErdnussCacahuète Crumble



Ziegenkäse Chèvre fumé / Knoblauch Ail carbonisé /
Schnittlauch Ciboulette / Gurke Concombre /
Tomaten Vinaigre / Reis Riz Chip



Meeraal Congre fumé / Pickles / Knäckebrot Pain
suédois / Fromages frais / Bärlauch Ail des ours



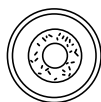
(Optional Gang +10.-)
Norway Lobster / Dashibutter / Bisque /
Bohnen Haricots



Kalbsmilke Ris de veau grillé / Purée de
pois Erbsen & menthe / Balsamico Jus /
Kürbiskerne Citrouilles



Rinderzunge Langue de boeuf grillé /
Kapern Câpre / Safran / Kartoffel Pommede
terre-Mousseline



Dessert

Weinbegleitung

49

ABEND / SOIR