

menu

3 courses	63.-
4 courses	78.-
5 courses	95.-

let yourself be surprised !

---

starters

<i>salad</i>	7.-
<i>asparagus</i> tempura   miso cream	16.-
<i>thuna</i> ponzu   red radish	21.-
<i>goose liver</i> elderflower jelly   brioche	26.-
<i>consommé</i> "maultaschen"   vegetables	9.-
<i>fish soup</i>	12.-
<i>sweet bread</i> veal head   fava beans	19.-
<i>osietra caviar</i> young turnip   champagne butter	29.-

vegetarian

*agnolotti*

hazelnut pesto | pecorino

26.-

*romanesco*

almond milk | dill oil

26.-

fish

*monkfish*

tandoori style | green asparagus

41.-

*turbot*

peas | lime butter sauce

48.-

*lobster*

vegetable salad | ravioli

49.-

meat

*rabbit*

raisins | eggplant

41.-

*u.s flanksteak for 2 persons*

grilled leek | smoked potatoes

p.p. 43.-

*guinea chicken*

iberico ham | sage asparagus

44.-