



CELL

Gurke 16€
Jalapeno / Schwedenmilch / Hollerblüter

Romanasalat
Haselnuss / Eigelb / Ziegenkäse

Blumenkohl
Kichererbsenmiso / Schwarze Johannisbeere / Schmelze

Carabinjero 22€
Brennnessel / Himbeere / Büsumer Krabben

Bohnen
Imperial Kaviar / Fichte / Pistazie

Soljanka
Tomaten alte Sorten / Nduja / Dill

Wagyu 29€
Kohlrabi / Schwarze Walnuss / Raps

Waller
Kartoffel / Creme Fraiche / Roter Kaviar

Onsen Ei
Spitzkohl / Liebstöckel / Australischer Wintertrüffel / +Lardo 2€

Semifreddo 15€
Schokoladen Minze / Angelika / Erdbeeren

Windbeutel
Ananas / Pinienkerne / Tanne

Pfannkuchen
Buchweizen / Kirsche / Shoyu Karamel

+ Brot und Butter 3€

Carte Blanche

5 Gänge 75€

Inkl. H2O + Brot

Jeder weitere Gang 15€

+ 5€ Hauptgänge

**Beispiele für die Weinauswahl*

2016 Riesling Terra Montosa

Weingut Georg Breuer, Rheingau

0,1l / 7,5€

2017 Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg

Weingut Tement, Sudsteiermark

0,1l / 8€

2016 Savagnin L'Hopital

Domaine Buronfosse, Jura

0,1 / 10€

2015 Spätburgunder Löwenherz

Weingut GA Heinrich, Württemberg

0,1l / 12€

1990 St. Emillion

Château Fonroque 1.G.C.Classe, Bordeaux

0,1l / 28€