

Our Menu

Z SOM

Welcome snacks

Herbs Raviol

Chanterelle | King Oyster Mushroom | Koji Ajo Blanco

-

Corn Textures

Corn | Huitlacoche | Olives | Salprietä | Thai Basil

-

Cured Scallop

Granny Smith | Ginger | Muschel-Emulsion | Spirulina

-

Meagre Fish

Salicornia | Seaweed Adobo | Tomatillo | Hoja Santa

or

Pigeon Royal

Chimichurri | Black beer jus | Roasted apple

-

White Buffalo Cheese

Rolled Oats | Sauternes Gel | Ajo Negro | Pear

-

Belvedere-Honey Ice-cream

Almond | Peach | Kumquat | Dark Chocolate

Sweet surprises

	Menüpreis	Weinbegleitung	Alkoholfreie Begleitung
7 Courses	119	74	66
6 Courses	104	64	56
4 Courses (Wednesday + Thursday) Without Scallop + Cheese	89	44	38

Cover charge: 4 Euro

Wir bieten auch vegetarische Alternativen für unsere Menüs. Bitte informieren Sie uns über Allergien.
Preise in EURO inkl. MwSt.