



UNSER FRÜHLINGS MENU

ab Donnerstag 08.02.2024 bis 25.04.2024 online buchbar

UNSERE OCEAN POSITIVE IDEE

Alles fängt einmal an. Starten Sie mit uns und guten Absichten in den Februar. Und lassen Sie sich entführen in ein zauberhaftes Menu, mit deren Entscheidung Sie direkten positiven Impact auf die Ökosysteme nehmen. Wir nennen es Impactainment. Daniel Thompson und sein Team bereiten Ihnen ausgesuchte Produkte auf, mit deren Genuss Sie Einfluss nehmen auf eine bessere Zukunft. Austern bspw. gelten als Lungen der Meere. Eine große Auster filtriert bis zu 240 Liter Wasser pro Tag. Und sie sorgen in ihren Kolonien neben sauberen Wasser für Lebensraum für viele andere Organismen und bieten ihnen Schutz- und Rückzugsmöglichkeiten. Bis 2035 will das The Billion Oyster Project eine Milliarde Austern in New York ansiedeln, um den Hudson als Biotop zu stärken. Durch den Verzehr der in nachhaltigen Riffstationen gezüchteten Austern helfen Sie diesen mehr zu produzieren und Einfluss auf die Reinheit der Meere zu nehmen. Seien Sie ein Part davon!

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen.

RESERVIERUNG ERFORDERLICH



BOOK NOW



<https://services.gastronow.com/restaurants/32782/en/reservation/wide-entry/ordering>

FRÜHLINGS MENU

AMUSE BOUCHE

FISH IN A TIN - AHOI ZITRUS ANCHOVIS

1. GANG  ZUM VERLIEBEN

THE FABULOUS »WATERMELON TUNA«

Nigiri und Sashimi vom "Wassermelonen Tuna" mit knusprigem Kombu-Reis, Sesam-Wasabi-Kruste, Wakame-Soja Bohnen-Salat und Ingwer Avocado-Tatar

2. GANG  ZUR WAHL

TEMPURA AUSTER UND JAKOBSMUSCHEL TATAR

mit Purple Kimchi und Passionsfrucht-Ponzu

oder

TEMPURA ZUCCHINI BLÜTE UND »LAUCH JAKOBSMUSCHEL«

gefüllte Zucchini Blüte mit Lauch, Tomate und Trüffel-Parmesan

3. GANG ALS UPGRADE  ANGEMACHT AM TISCH

»SAFTIGE SEEIGEL PASTA«

Hausgemachte Spaghettini mit cremigem Seeigel Fleisch, Parmesan und Hummer Sauce mit Pernod am Tisch flambiert

HAUPTGANG  ZUR WAHL

THE RAINBOW SEA TROUT

Kurzgebratene Regenbogen- Meerforelle im Miso-Cashewnuss-Mantel mit Green Crab Croquette, Süßkartoffel, Pak Choy, Papaya-Gurken Relish, Zucker-Erbsschoten und Kokosnuss-Zitronengrass Velouté

oder

THE STICKY WAGYU OX CHEEK

Sous vide gegarte Wagyu-Ochsenbäckchen in Sticky BBQ Marinade, Spicy Rinder Tatar mit Karotten-Ingwer Püree, Seespargel knusprige Zwiebeln und aromatische Nam Jim Salsa Verde

oder

THE AMAZING ARTICHOKE

Gratinierte Artischocken mit Ziegenkäse Romanesco-Puree, Pink-Rhabarber, Buchweizen und Haselnuss-Pesto

OH YES, BUT YOU SHOULD  IHR DESSERT ZUM ABSCHLUSS

THE FLAMING »SPONGE BOB« PIÑA COLADA

Kokosnuss-Meeralgen Panna cotta mit Ananas Sorbet, Coconut-Schaum, Meersalz-Ananas Karamell, Granola und flambierter Rum-Zuckerwatte

4-Gang Menu Preis **59.50** EUR pro Person
mit Upgrade 5-Gang Seeigel Pasta am Tisch flambiert + 29.50 EUR pro Person