

fette henne *

Einfache Genussküche

*fette henne**

Amuse gueule

Vorspeise

mit Gin und Kräutern gebeizter Lachs

*marinierte Rote Beete, Mango,
Mangold in Limettenvinaigrette,
Italicus-Schaum*

Hauptspeise

*irische Ochsenbäckchen
in Chita Whisky-Ume-Soße, Shii-
Take-Pilze, Prinzessbohnen,
Kartoffelgratin*

Dessert

*weißes Mousse au Chocolat
– mit Rum –
Himbeere, Pistazien-Crumble*

Käsegang

*Tête de Moine-Blüten
kandierte Thymian-Cashewkerne,
Vermouth-Trauben*

Rot & Vogel

Aperitif

*Gurke mit Bergamottenlikör sous
vide gegart, Sekt*

Vorspeise

*Gin & Rote Beete sous vide gegart,
Zitrone, Zucker, Eiweiss*

Hauptspeise

*Ume Pflaume mit Shii-Take-Pilzen,
Chita Whiskey –auf Apfelholz
geräuchert-*

Dessert

*Baracuda Rum, dunkle Schokolade,
Sahne, Habanero shrub*

Käsegang

*Sous vide gegarte Quitte und
Brandy, Quinquina Vermouth,
Zucker, Walnussbitter*

Digestif

Calvados, Mispelschaum