

Menü ARTIS

„Tartlette mit O-Toro vom Blauflossen-Tunfisch“
Fermentierte weiße Bohnen / Basilikum / Engelshaar

„Wagyu-Röllchen“
Vitello-tonnato / Geräucherter All / Gepickelter Hibiskus

„Pie Tee mit Dry Age Makrele“
Gurke / geräucherter Saiblingskaviar

„Beignet gefüllt mit Königskrabbe“
Gepickelten Liebstöckel / Petersilie

„Sashimi“
Tahiti Vanille / Dashi

„Hamachi 7 Tage Wet Aged“
Marillen- Umeboshi / Limetten-kaviar / Wasabi / Yuzu / Maiwipferl

„ Kalbsbries und Sellerie“
Eistich / Spargel / Brokoli / Salbei / Limette

„Brot-Gang“
Sauerteig- Brioche mit Eidotter gefüllt / Wagyu A5 / Nori- Alge / Belper Knolle

„ Gänseleber trifft Jakobsmuschel“
Sanddorn / Kaviar- Grand Selection von PURMANO / Vanille öl / Lauch / Holunder-Essig Beurre Blanc

„Kaisergrant und Fermentierter Weißer Spargel“
Molke / Mandel / Morchel / Ingwer

„Cevapcici von der Languste“
Kaimak / Ajvar / Fermentierte Tomate / XO-SAUCE

„Maibock“
Radicchio / Pfirsich / Gelbe Rübe / Szechuan Pfeffer

„Die Erfrischung“

„Zwetschgen-Knödel nach Omas Rezept“

„Mara de Brois Erdbeere“
Bauerntopfen / Sumach / Rhabarber

„Petit Four“

Danke für ihren Besuch!

Alles Liebe Ihr Artis Team