

Love Days Menu



Amuse-Bouche

Fine de Claire Auster: Gurken-Relish, Gin-Fizz

Schwarze Rettichtaschen

Kohlrabi, Sauerampfer, Dashi-Beurre-Blanc

Garnelen im Kataifi-Teig

Kimchi, marinierte Rote Rüben, Sesam

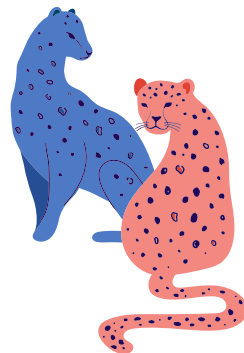
Rosa gebratener Kalbsrücken

Kartoffelflan, Schwarze-Trüffel-Jus, Romanesco

Schokoladenmousse

Himbeeren, Macadamianüsse, Brioche

115 Euro pro Person



c o s m o
KITCHEN

Love Days Menu



Amuse-Bouche

Rote-Rüben-Tatar: Joghurt-Gelee, Gin-Fizz

Schwarze Rettichtaschen

Kohlrabi, Sauerampfer, Dashi-Beurre-Blanc

Schwarzwurzel im Kataifi-Teig

Kimchi, marinierte Rote Rüben, Sesam

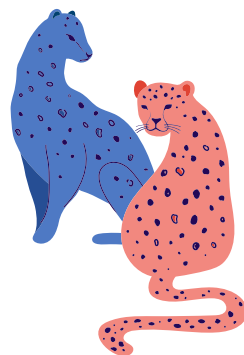
Hokkaido-Kürbis-Risotto

Gepoppter Buchweizen, Basilikum, Kürbis-Kaviar

Schokoladenmousse

Himbeeren, Macadamianüsse, Brioche

105 Euro pro Person



c o s m o
KITCHEN