MENÜ

Eine kulinarische Weltreise

1 Allgäuer Croquette mit Chorizo-Schnee
DEUTSCHLAND · FRANKREICH · SPANIEN

2 Tartelette mit Tatar vom Roten Thunfisch aus der Almadraba, Olivenöl Extra Vergine und Kaviar
SPANIEN · RUSSLAND

3 Hirsch-Tataki, in Sake und Mole Poblano mariniert, Sesam-Emulsion, knuspriger Mais
JAPAN · MEXIKO

4 Geräucherter Aal, mit Unagi-Glasur, Meerrettichsauce, Kapuzinerkresse
JAPAN · SCHWEDEN · DÄNEMARK

5 Tiradito von Jakobsmuscheln mit grünem Apfel und Yuzu-Kaviar
JAPAN · PERU

6 Amerikanischer Hummer in grünem Thai-Curry
USA · THAILAND

7 Pluma vom Ibérico-Schwein nach marokkanischer Art, feine koreanische Muhammara
SPANIEN · MAROKKO · SYRIEN · KOREA

8 Gegrilltes regionales Dry-Aged-Roastbeef, Portwein-Zwiebelchen und Feijoada-Sauce
DEUTSCHLAND · PORTUGAL · BRASILIEN

9 Mango, Pistazie, Schokolade und Thai-Basilikum
DESSERT
DUBAI · THAILAND