

## Alpha

Korokke [japanische Krokette] | Krabbe | Daikon  
Gänseleber | Passionsfrucht | Unagi | Bergpfeffer  
Erdnuss [Tofu] | Belper Knolle | Mentsoyu  
Taco [Hamachi] | eingelegte Zwiebeln | Wasabi

## BROT & BUTTER

Sauerteigbrot | Arnd Erbel  
Knäckebrötchen | Grissini  
Salzbutter | Bordier  
Butter | Speck | Ahornsirup  
Togarashi | Estragon  
Olivenöl | Baie Rose | Citron

## Eindruck

Tuna | Kaviar von N25 | Ssamjang [koreanische Würzpaste] | Fenchel

## Impression

Zander [Fischhof Mulzer] | eingelegte Gurke | Avocado | Yuzu

-

Lachsforelle [Ikejime] | Kujo negi | Spinat | Furikake

-

Pekingsuppe | Königskrabbe | Jinhua-Schinken | Knochenmark

-

Banane | Veilchen | Pflaumenwein

-

Rind [Bavette & Wan Tan] | Korianderwurzel | eingelegte Zwiebel | Palmherz | Pak Choi

-

Käse vom Wagen | Affineur Antony | Elsass

oder

Oolong Tee | Bergamotte | Shiso | Luftschokolade

-

gerösteter Reis | Blutorange | Nikka Whisky | Equatoriale Noire 55% [geräuchert]

## Signature Dishes

Carabinero | Kimchi | XO-Beurre blanc | Mango | Thaibasilikum

+ 43

Miso-fried-Bries | fermentierte Schalotte | Zitrone | Kizami Wasabi

+ 43

## Omega

Schwarzwälder

Caraïbe Noire [66%] | Salzkaramell

Schokoladen Cannelés

Ananas | Kokos | Limette

Menü: 248

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

Änderungen unter Vorbehalt