

Chef's Table Menü Frühling/Sommer 2026

Snacks

Carabinero aus Portugal

X.O. Sauce, Gerösteter Paprika, Wassermelone

Iberico Schweinebauch

Teriyaki-Aal, Kyoto-Lauch, Erdäpfel, Schwarzer Knoblauch

Französische Rotbarbe

Muschel-Miso Sauce, Abalone, Fenchel, Shiso

Dry-Aged Ikejime Stör

Leutascher Heu-Dashi, Tränenerbsen, Getrocknete Hefe, Maitake

Burgaud Ente

Gyoza von der Keule und Herz, Spargel von Robert Blanc, Calamansi

Gurke

Japanischer Matcha, Holunderblüten

Geschmorte Mango

Palmherzen – Yuzu – Mexikanische Vanille

Petit Fours

By Mathias Hendl & Manfred Löschl