

Suce' d'Oro

KULINARISCHE EINSTIMMUNG „JAPANISCHES JAUSENBRETTEL“

SCHWEINEBAUCH □ KARASHI
THUNFISCH □ SOJA □ LIMONE
TASCHENKREBS □ AVOCADO □ SALZZITRONE
HOKKAIDO-KÜRBIS □ INGWERBIER

AMUSE BOUCHE

HIRAMASE KINGFISCH □ GURKE □ GEEISTER ALGENJOGHURT

AUS DER REGION

LEUTASCH BERGFORELLE – IN ZWEI ARTEN
SCHMAND □ SAURE RÜBEN □ MEERRETTICH

FÄRSE VOM TEGERNSEE – IN ZWEI GÄNGEN

TATAR □ BEEFTEA

RÜCKEN – VOM HOLZKOHLENGRILL □ SHORT RIB

STEINPILZ □ KRAUTWICKEL

ROHMILCHKÄSE VON MÂITRE ANTHONY – GEREIFT
AUSWAHL INTERNATIONALER ROHMILCHKÄSE

HEUMILCH – IN TEXTUREN

APFEL □ BUTTERMILCH GEEIST □ AMARANTHIPPE

SÜSSE VERABSCHIEDUNG

POUSSE CAFE – RÖSTBANANE □ KAHLÚA
EISKONFEKT □ KOKOS □ CURRY
MATCHAMURMEL

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

“Dear guests! Information about the condiments of our dishes which may cause allergy or intolerances can be checked with our service staff.”

Suce d'Oro

KULINARISCHE EINSTIMMUNG „JAPANISCHES JAUSENBRETTEL“

SCHWEINEBAUCH □ KARASHI
THUNFISCH □ SOJA □ LIMONE
TASCHENKREBS □ AVOCADO □ SALZZITRONE
HOKKAIDO-KÜRBIS □ INGWERBIER

AMUSE BOUCHE

HIRAMASE KINGFISCH □ GURKE □ GEEISTER ALGENJOGHURT

AUS ALLER WELT

UNGESTOPFTE BIO - GÄNSELEBER – MARBRE
SALZPFLAUME □ UMEBOSHI - SESAM □ ROTER SHISO

ISLÄNDISCHER KAISERGRANAT – ROH MARINIERT
KAVIAR „PRUNIER HÉRITAGE“ □ VIOLETTES KOHLHERZEN □ PURPLE- CURRY

LOCHDUARTE LACHS – IN MISO GEBEIZT & ABGEFLÄMMT
INGWER- KOKOSNAGE □ GRÜNE PAPAYA & TAMARINDE □ REISCREME

BRETONISCHER WOLFSBARSCH – IN ALGENBUTTER KONFIERT
DASHI GEBUNDEN □ EDAMAME □ CARPIER AAL □ BIRNE

TAUBE VON CLAUDE MIERAL – AN DER KARKASSE GEBRATEN
FERMENTIERTER PFEFFER □ WILDER BROKKOLI □ DIM SUM

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE – CRU UDZUNGWA 70%
KNUSPERERDE □ MANDARINENSPLIT □ MIKANSORBET □ IYOKAN KANDIERT

SÜSSE VERABSCHIEDUNG

POUSSE CAFE – RÖSTBANANE □ KAHLÚA
EISKONFEKT □ KOKOS □ CURRY
MATCHAMURMEL

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“

“Dear guests! Information about the condiments of our dishes which may cause allergy or intolerances can be checked with our service staff.”