

TEST KITCHEN

am Sonntag 25.04.2025 - nicht unser normales Fine Dining -
Fine Dining Gerichte in der Entwicklungsphase
im entspannten Umfeld und ohne Druck experimentieren

GRUSS AUS DEM „LABOR“

mit Patisson & Tomaten Kimchi
Brotservice mit Curry-Hummus

CHEUNG FUN (gedämpfter Reismehl-Crêpe)

gegrillten Erbsen mit Waldmeister-Vinaigrette, weiße
Tomaten-Essenz und Kombu, gesalzenes Mandelkrokant und
frittiertem Thai-Basilikum

SSAMGYETANG (koreanische Ginseng-Hühnersuppe)

In Ginseng mariniertes Hühnchen, mit Koji-Velouté,
Nurungji-Chip (gebrannter Reis) und weiteren Ssamgyetang-
Gewürzen wie Ingwer, Jujube etc.

STICKY RICE

fermentierter roter und weißer Reis als Mousse und
Kompott, mit Mango-Gel und Eis, gesäuertem Kokosfleisch,
und Sesam-Kokos-Crumble

TEST KITCHEN MENÜ

45,00 € pro Person