

BRICOLE

— R E S T A U R A N T —

I.

Salzgearte Rote Beete

Johannisbeere, Dillstaub und Beetensud

II.

Stör von den 25 Teichen

Spreewald Tomate mit Dashigel, Favabohnen und Imperial Kaviar

III.

Kagoshima Wagyu A5

Pommes Allumette, Ponzu und Kimchi

IV.

Confierter Kabeljau

Spitzkohl & Hummer

V.

Onglet vom Black Angus Rind

Pastinake & Cassis

VI.

Javanais

Pistazieneis, Yuzu und Yoghurt

Incl. Mineralwasser Prickelnd / Still

112,-

Weinbegleitung

64,-

Rohmilchkäse

Comté, Maroilles fermier, gereifter Langres und
Fourme d'Ambert mit Hagebutten - Zitronen Senf

+16,-