BRICOLE

RESTAURANT

Comté / Périgord Trüffel

•

Schneekrabbe / Kimchi

•

Kartoffel / Schnittlauch

•

Brot & Butter

I.
Meerrettich
Rotkraut, Rübe & Furikake

II.
Bonito
Hühner - Dashi, Staudensellerie & Oxalis

III.
Entenleber
Kartoffel Mille-feuille, Zwiebel & Cassis

IV.
Winterkabeljau
Herbsttrompete, X.O. Hollandaise & Forellenkaviar
Optional: 10gr Imperial Kaviar ‚Auslese' +29,-

V.
Hirschkalb
Schwarzwurzel, Grünkohl & Dattel

VI.
Schokoladen Crémeux
Eukalyptus, Bergamotte & Braune Butter

•

Petits Fours

Inkl. Mineralwasser Prickelnd / Still
149,-

Weinbegleitung / Alkoholfrei
86,- **72,-**

Rohmilchkäse
Hart- / Weich- / Blauschimmelkäse
+19,-