



Chef Sobah's Signature Menu

Thunfisch

Thunfisch mariniert mit Yuzu, gerösteter Eisbergsalat, Soja-Emulsion, Kokosnuss und Fingerlimette.

Artischocke

Globe-Artischocke, leichter, frischer Ricotta, Sommertrüffel, Gartenblätter.

Lobster

Gedämpfter Lobsterschwanz, Lobster Bisquit, gebeizte Süßkartoffel, Sonnenblumen und Kürbis-Samen

Lamm-Lende

Sous Vide-gegarte Lamm-Lende, Selleriepüree, Teriyaki-Shitake Pilze, getrocknete Tomaten.

Mango und Kokosnuss-Crème

Mangoreis und Papaya-Marmelade, gesalzenes Karamell-Popcorn mit Passionfrucht.