



Gastkoch November 2016
Christian Bau
Victor's Fine Dining by Christian Bau
Perl-Nennig, Deutschland

'HANGAR-7'

'PROLOG'

CORNET VOM BIO-OX MIT RÄUCHERFISCHRÈME
TASCHENKREBS MIT DASHI & WASSERMELONE
STEIN- UND GEMÜSEGARTEN MIT YUZU-MISO-GANACHE & GEEISTEM KORIANDER
CHAWANMUSHI MIT SCHNECKEN & CHINESISCHEM SCHNITTCLAUCH

'PARIS – TOKIO'

'TAG AM (JAPANISCHEN) MEER'

HAMACHI / JODIGE AROMEN / GARTENGURKE

GÄNSELEBER AUS DER LANDES

CAFÉ ARABICA / HASELNUSS / SAUERKIRSCH

COQUILLE SAINT-JACQUES

ERDARTISCHOCKE / ZITRUS / IMPERIAL KAVIAR

ROTER GAMBERONI

YAMSWURZEL / GRÜNES THAI-CURRY / JASMINREIS

BAR DE LIGNE

BBQ-AAL / JAPANISCHE AUBERGINE / KOJYUVINAIGRETTE

TAUBE VON 'THEO KIEFFER'

PALMHERRZ / WILDER BROKKOLI / PURPLE CURRY

MULTIVITAMIN

GESUNDE, EXOTISCHE FRÜCHTE IN TEXTUR

'SOUVENIR AUS ASIEN'

PANDAN / NASHIBIRNE / INGWER

MENÜ EUR 210
MENÜ OHNE COQUILLE SAINT-JACQUES EUR 180
(ÄNDERUNGEN IM MENÜ VORBEHALTEN)