

THE O'ROOM

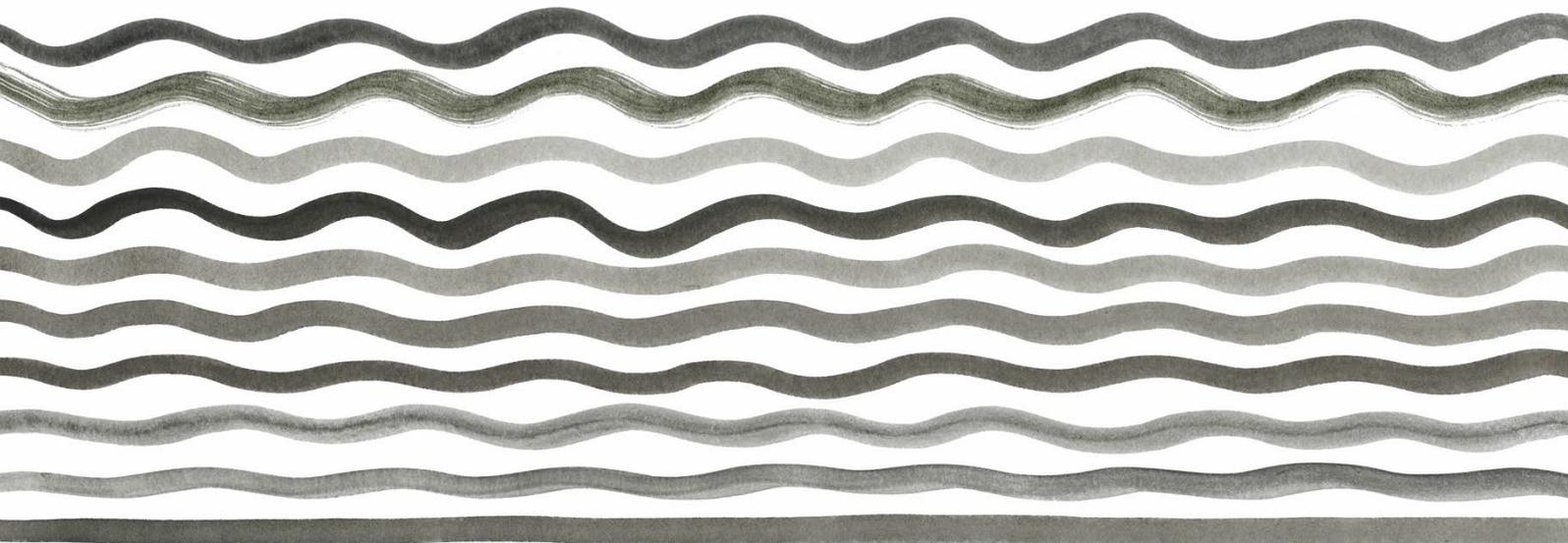
FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Wir laden Sie ein, auf eine Reise durch ein Menü, das aus der tiefen Überzeugung entstanden ist, dass Einfachheit und Kreativität zu wahrhaft großartigen Geschmackserlebnissen führen. Jeder Gang reflektiert die Liebe zum Handwerk und die Sorgfalt in der Auswahl der Zutaten. Erleben Sie kulinarische Kreationen, die durch nordische Klarheit, internationale Einflüsse und eine tiefe Verbundenheit zur Natur geprägt sind.

Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



MENÜ

„JAKOBSMUSCHEL“

Crème fraîche crue • geräucherte Cashewkerne • Tonburi

„RADICCHIO“

Burrata aus Büffelmilch • Shiso • Jalapeño

„LANGUSTINE“

Meerrettich • Knoblauch • Joghurt

„FORELLE“

Sonnenblumen-Miso • grüne Tomatensoße • karamellisierte junge Zwiebeln

„WOLFSBARSCH & THUNFISCH“

Artischocke • Shiro-Kombu • Verjus • Kyoto Lauchöl

„SEETEUFEL“

Honig-Kombu • Wasabi-Butter • Erbse • Sake Beurre Blanc

„TÖRTCHEN PISZCZEK“

Pistazie • Kirsche



7-Gang-Menü 189 € pro Person

Weinreise 89 € / alkoholfreie Getränkereise 79 €