



CAYLEND



*Tasting
menu*



TASTING MENU

„Spiegelei“, knuspriger Speck (Applewood geräuchert),
Spinat, weiße Hollandaise



Sashimi vom Thunfisch & Burrata, Taggiasche Oliven, Mini-Germködel, Wasabi,
Confit von der Orange, Ponzu-Reduktion, pulverisiertes Zitronenöl



Gänseleber-Torchon, Miso-Chambord-Feige,
gegrilltes Apfelbrot



Hausgeräucherter Schweinebauch vom “Vonatur” Strohschwein,
Padron Chili, Vulkanspargel, lila Kartoffeln, Taleggio



40°C sous vide gegarter Königslachs (Wildfang aus Alaska),
wilder Brokkoli, knuspriger Bagel, Speck, eingelegte Tropea Zwiebel,
Habanero Cream cheese



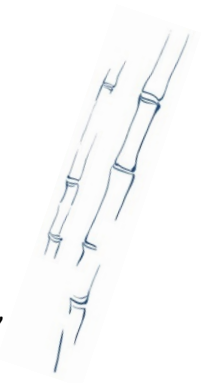
20 Stunden geschmorte Kalbsbrust, Gnocchi, Black eyed beans-Ragout,
frischer Koriander, gegrillte Salatherzen,
Kürbiskernöl-Schwamm, Tonkabohnen-Schaum



Vor-Dessert



Tortuga Rum Cake, karamellierte Banane, Krokant, Dulce de Leche,
hausgemachtes Lychee Sorbet



€ 80,00 p.Person incl. Gedeck

*Das Tasting Menu ist bis 20:00 Uhr erhältlich und kann nur vom ganzen Tisch gewählt werden.
Es werden keine Änderungen vorgenommen.*