

The Art of Dining
Björn Freitag meets Thomas Struth

27.02.2007

Menu

Amuse Bouche

Salat von Wurzelgemüse

mit geeister Gänseleber
und geräucherter Wachtelbrust

Koreanische Gemüseessenz

*Im Pergament
gegarter Wolfsbarsch*

mit Petersilienpüree und weißem Tomatenfond

Zitronensorbet

*Lende vom
irischen Weideochsen*

mit Steinpilzrisotto

*Ziegentopfen in
Vanillesoufflée*

mit kalifornischen Sauerkirschen

Feingebäck