



THORSTEN BENDER



SIMON PETUTSCHNIG

SNACKS & TAPAS

AMUSE BOUCHE

Ceviche | Passion fruit | Pineapple

BREAD & BUTTER

Son Naava olive oil &
Flor de Sal d'Es Trenc

MENU

BRETON SPIDER CRAB

Mojo verde | Iced foie gras | Cavaillon melon |
Green almond

LOBSTER

Mango | Gazpacho | Tamarind

CARABINERO

Carrot kimchi | Myoga | Buddha's Hand
beurre blanc

DOVER SOLE

Tomato | Olives | Basil

BURGUNDY DUCK À L'ORANGE

Orange marmalade | Red cabbage cream |
Tasmanian pepper jus

STRAWBERRIES

Yogurt | Shiso | Wasabi

HAZELNUT

Caramel | Apricot | Coffee

PETIT FOURS

229€



THORSTEN BENDER



SIMON PETUTSCHNIG

SNACKS & TAPAS

AMUSE BOUCHE

Ceviche | Passionsfrucht | Ananas

BROT UND BUTTER

Son Naava Olivenöl & Flor de Sal d Es Trenc

MENU

BRETONISCHER TASCHENKREBS

Mojo verde | Geeiste Gänseleber |
Cavaillon Melone | Grüne Mandel

HUMMER

Mango | Gazpacho | Tamarinde

CARABINERO

Karotten Kimchi | Myoga | Beurre Blanc von
Buddhas Hand

SEEZUNGE

Tomate | Oliven | Basilikum

BURGUNDER ENTE À L'ORANGE

Orangenmarmelade | Rotkohlcreme |
Tasmanische Pfefferjus

ERDBEEREN

Yoghurt | Shiso | Wasabi

HASELNUSS

Karamell | Aprikose | Kaffee

PETIT FOURS

229€



THORSTEN BENDER



SIMON PETUTSCHNIG

SNACKS & TAPAS

AMUSE BOUCHE

Ceviche | Fruta de la pasión | Piña

PAN Y MANTEQUILLA

Aceite de oliva Son Naava &
Flor de Sal d'Es Trenc

MENÚ

CANGREJO BRETÓN

Mojo verde | Foie gras helado | Melón Cavaillon
| Almendra verde

BOGAVANTE

Mango | Gazpacho | Tamarindo

CARABINERO

Kimchi de zanahoria | Myoga | Beurre blanc
de Mano de Buda

LENGUADO

Tomate | Aceitunas | Albahaca

PATO DE BORGOÑA À L'ORANGE

Mermelada de naranja | Crema de col roja |
Jugo de pimienta de Tasmania

FRESAS

Yogur | Shiso | Wasabi

AVELLANA

Caramelo | Albaricoque | Café

PETIT FOURS

229€