



M7

GUMMIBÄR •

CHURRO •

KOPFSALAT •

BEEFCAKE •

GELBE TOMATE

Kichererbse Zitrone

①

Marillenbrand • Mühle 4  
Kaffeegeist Gondo AB • Josef Farthofer / FMK  
Wildpflaumenbrand • Brennerei Liebl  
Mandelmilch

AUBERGINE

Pekannuss Apfelbalsamico Lakritzsalz

②

Sherry Oloroso • César Florido  
Kardamom Geist • Deutsche Spirituosen Manufaktur  
Oolong Tee „Si Ji Chun“ • Nannuoshan

RACLETTE WAFFEL

Kimchi Joghurt

③

Berliner Weisse „Kennedy“ • Schneeeule  
Aquavit „Dill Anis“ • Copenhagen Distillery  
Dill Geist • Brennerei Liebl / Fmk  
Birne

GEEISTE ROTE BETE

Mirabelle Tofu

④

Basler Langstieler • Lorenz Humbel / FMK  
Waldhimbeerbrand • Fridolin Baumgartner  
Wermuth • Brennerei Schwarzer

CIRONÉ CHEESECAKE

Kaffee Sellerie

⑤

Sherry Amontillado • Bodegas Gutiérrez Colosia  
Kuro Mirin 20 J. • Kankyo Shuzo  
Yamanoka Shiso Shochu • Hananotsuyu Distillery

CAVIAR POPSCICLE

12gr. Osietra Kaviar „Jasmine“ Sturia • Frankreich

•

GEGRILLTER APFEL

Hafer Schalotte Sultaninen

⑥

Moscatel Do Douro 10 J. • Secret Spot  
Schlehenbrand • Brennerei Liebl  
Meerrettich Geist • Deutsche Spirituosen Manufaktur

NACIONAL KAKAO

Lila Karotte Zichorie Haselnuss

⑦

Junmai Sake „Red Rice“ • Kameman, Japan  
Sherry Pedro Ximenez • Valdespino El Candado  
Kirschbrand Basler Langstieler • Lorenz Humbel / FMK

CHOCOLATE •

7 Gänge

7 Pairing Drinks

6 Snacks\*

Mi. & Do. 218€  
Vor & an Feiertagen, Fr. & Sa. 238€

\*ohne

Caviar Popsicle

Mi. & Do. 178€  
Vor & an Feiertagen, Fr. & Sa. 198€