

# MARKOS

*Feinste Küche*

## MENÜ

Amuse Bouche

### **Deklination vom Bluefin Tuna**

Wasabi Eis | Avocado | Ponzu | Korianderöl | Iberico Bauch

\*\*\*

### **Ricotta-Gnocchi Camouflage**

Trüffel Velouté | Parmesankristall | Norcia | Trüffeljus

\*\*\*

### **Gambero Rosso auf Korallenriff**

Langostinoschaum | Sprossen | Algen | Kaviar | Räucher-Beurre - Blanc

\*\*\*

### **Onsen-Ei gebacken Kobe Art**

Erdartischockencreme | Babyspinat

\*\*\*

### **Gegrilltes Schwarzwälder Jungreh**

Braisierte Aubergine | Shiitake | Holunderbeerjus | Tannenspitzen | Waldhonig

\*\*\*

### **Dubai Dom**

Schoko Pur | Pistazie | Maracujasorbet | Engelshaar

Petits Fours

4 Gänge 158 € p. P.

5 Gänge 178 € p. P.

6 Gänge 198 € p. P.



SYRLIN SPEISEWELT

*Restaurant & Bar*