



NEPALI – EUROPÄISCHE FUSION MENÜ



AMUSE-BOUCHE

Nepali Canapés

Panipuri Deluxe

Knusprige Panipuri gefüllt mit Kartoffeln und Tamarinden-Creme, verfeinert mit Tamarinden-Perlen, Senfkaviar und Schnittlauch.

Nepali Radieschen-Croustade

Knusprige Croustade gefüllt mit eingelegtem gekochtem nepalesischem Rettich, Eigelb-Creme und geriebenem Eigelb.

ERSTER GANG

Himalayan Carbonara

Buchweizennudeln mit traditionellem Sukuti (luftgetrocknetem Büffelfleisch), cremiger Ei-Emulsion und feinen Gewürzen aus dem Himalaya.

ZWEITER GANG

Himalayan River & Mountain

Gebratene Forelle mit nepalesischem Tomaten-Timur-Achar, nepalesischer Kräuter-Mayonnaise, verschiedenen nepalesischen getrockneten Gemüsesorten Tata und Buchweizen-Crunch, verfeinert mit Timutpfeffer.

DESSERT

Sweet Nepal

Gudpak-Mousse, traditionelle Halwa, saisonale Beeren, gerösteter Sesam und feine Kardamom-Aromen, dazu eine feine Tuile.



BOOKINGS OPEN

DATE: COMING SOON



TRADITION × FLAVOUR × FINE DINING

