

Sascha Kurgan und seine Crew – Jona, Sinan, Etienne und Tyler – heißen Sie herzlich willkommen an Bord. Gemeinsam nehmen sie Sie mit auf eine kulinarische Reise, die weit über das Gewohnte hinausführt.

Gastgeber Matthias Lofent und sein Team – Erik Schelän, Mario Fabian sowie Sommelière Sharin Polte – sorgen für die perfekte Begleitung, abgestimmt auf jeden Moment und jeden Gang.

Jeder Teller erzählt eine Geschichte: von Herkunft und Handwerk, von Neugier und Mut. Mal verspielt und leicht, mal kraftvoll und intensiv – immer getragen von der Vision, Momente unvergesslich zu machen.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von uns geleiten und genießen Sie Ihre Reise. Bon Voyage.

Sascha Kurgan and his crew – Jona, Sinan, Etienne, and Tyler – warmly welcome you on board. Together, they will take you on a culinary journey that goes far beyond the ordinary.

Your host Matthias Lofent and his team – Erik Schelän, Mario Fabian, and sommelier Sharin Polte – provide the perfect accompaniment, harmonizing each course with precision and care.

Every plate tells a story: of origin and craftsmanship, of curiosity and courage. At times playful and delicate, at others bold and intense – yet always driven by the vision of creating unforgettable moments.

Sit back, relax, and let us guide you through this journey.

Bon Voyage.



Voyage Culinaire

SNACKS

ROTGARNELE

Salzzitrone | Daikon Rettich

ONSENEI

Sellerie Miso, weißer Trüffel

ROTBARBE

Olive | Yuzu Kosho Bisque

PORTOBELLO

Parmesan | Wildkräuter

REHRÜCKEN

Rote Bete | Topinambur

YUZU STEIN

Shiso | karamelliserte Ivoire
Schokolade

PETIT FOURS

SNACKS

RED PRAWNS

salted lemon | daikon raddish

ONSEN EGG

Celery miso, white truffle

RED MULLET

Olive | Yuzu Kosho Bisque

PORTOBELLO

Parmesan | Wild herbs

SADDLE OF VENISON

Beetroot | Jerusalem artichoke

YUZU STONE

Shiso | Caramelized Ivoire
chocolate

PETIT FOURS

6-GÄNGE

189.-

6 COURSES

189.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

273,-

INCL.

WINE PAIRING

273,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

249,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

249,-

Vegetarian

SNACKS

ROTE BETE CARPACCIO

Senfsaat | Radieschen

ONSENEI

Sellerie Miso, weißer Trüffel

KARTOFFEL MARONEN CANNOLI

Topinambur | Vogelbeere

PORTOBELLO

Parmesan | Wildkräuter

RICOTTA RAVIOLI

Blattspinat | Tomatenbutter

YUZU STEIN

Shiso | karamelliserte Ivoire
Schokolade

PETIT FOURS

SNACKS

BEETROOT CARPACCIO

Mustard seeds | Radishes

ONSEN EGG

Celery miso, white truffle

POTATO AND CHESTNUT CANNOLI

Jerusalem artichoke | Rowan berries

PORTOBELLO

Parmesan | Wild herbs

RICOTTA RAVIOLI

spinach | tomato butter

YUZU STONE

Shiso | Caramelized Ivoire
chocolate

PETIT FOURS

6-GÄNGE

189.-

6 COURSES

189.-

Accompanying wines

INKL.

WEINBEGLEITUNG

273,-

INCL.

WINE PAIRING

273,-

INKL.

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

249,-

INCL.

NON-ALCOHOLIC PAIRING

249,-