

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Cèpe/courge d'été/sablé parmesan/graine de tournesol
Steinpilz/Sommerkürbis/Parmesan Sablé/Sonnenblumenkern
A, C, O

Tartare de thon rouge/orange/artichaut/noisette
Tartar vom roten Thun/Orange/Artischocke/Haselnuss
A, D, H, O

Omble chevalier/écrevisse/petit pois/chou-fleur sauvage
Seesaibling/Flusskrebs/Erbse/wilder Karfiol
A, B, D, G, O

Dos de veau Tiroler Kaiser/girolle/polenta/maïs frais
Tiroler Kaiser Kalbsrücken/Eierschwammerl/Polenta/frischer Mais
G, L, O

Cerise Vignola/chocolat noir/vinaigre balsamique/espuma panaché
Vignola Kirsche/schwarze Schokolade/Balsamico Essig/Radler Espuma
C, H

€ 72,00

Mit Weinbegleitung + € 38,00 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 2,90 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.