MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Sablé pecorino/courge butternut/châtaigne/orange/graine de courge
Pecorino Sablé/Butternusskürbis/Maroni/Orange/Kürbiskerne
A, F, G, O

Joue de sanglier/gaufre de pomme de terre/oignon caramélisé/cèpe/chou pointu
Backerl vom Wildschwein/Erdäpfel-Waffel/karamellisierter Zwiebel/Steinpilz/Spitzkraut
A, G, L, O

Esturgeon/shiitaké/cerfeuil tubéreux/pak choï/edamame
Stör/Shiitake/Kerbelwurzel/Pak choi/Edamame
D, F, G, L, N, O

Faisan/topinambour/girolle/chou romanesco
Fasan/Topinambur/Eierschwammerl/Romanesco Kohl
G, L, O

Coque chocolat/praliné pécan/caramel/kadaïf
Schokoladen Kugel/Birne/Pekannuss-Nougat/Karamell/Engelshaar
A, C, G, H

€ 95,00

Mit Weinbegleitung + € 46,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,80 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;
H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere
… und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse