

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Courgette/tartelette sablée parmesan/féta/olive/pignon de pin

Zucchini/Parmesan-Mürbteigtörtchen/Feta/Olive/Pinienkern

A, C, G, O

Joue de cochon/pain brioché/foie gras/chou pommé/mayonnaise truffée

Schweinsbackerl/Briochebrot/Entenleber/Flachkraut/getrüffelte Mayonnaise

A, C, G, L, M, O

Thon rouge/riz façon paëlla/chorizo/poivron/calamar

Roter Thun/Paella Reis/Chorizo/Paprika/Tintenfisch

D, G, L, O, W

Caille/girolle/polenta/maïs/pickles d'oignons rouges

Wachtel/Eierschwammerl/Polenta/Mais/ingelegte rote Zwiebel

G, L, O

Pavlova/mousse yaourt/myrtille/ramboise/fraise

Spanische Windtorte/Jogurtmousse/Heidebeere/Himbeere/Erdbeere

C, G

€ 79,00

Mit Weinbegleitung + € 39,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,30 € 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