

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Chou-fleur/noix/pomme Gravenstein/Saint Agur
Karfiol/Walnuss/Apfel Gravenstein/Saint Agur
A, G, H, O

Saint-Jacques/salicorne/artichaut/lard de Colonnata
Jakobsmuschel/Queller/Artischocke/Colonnataspeck
G, L, O W

Sandre/cèpe/courge d'été/noisette/jus perlé
Zander/Steinpilz/Sommerkürbis/Haselnuss/Perljus
D, G, H, L, O

Côte de cochon ibérique/cerfeuil tubéreux/potimarron/girolle
Kotelett vom iberischen Schwein/Kerbelwurzel/Hokkaidokürbis/Eierschwammerl
G, L, O

Profiterole/chocolat/caramel/cacahuète
Profiterole/Schokolade/Karamell/Erdnuss
A, C, G, E

€ 75,00

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

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.