

Menü Tradition

Feine Appetizer zum Aperitif

Gepuffte Schweineschwarte mit Schweinefuß, Soja und Curry
Matjes mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Pumpernickel
Doradenceviche mit Tomate und Basilikum

Amuse gueule

Laachersee Räucheraal mit Bohnen und Kartoffeln

Gänseleber mit Kaffee und Milch

*

Carabiniero mit Avocado im Chillisud und Algen

*

Rochen mit Pulpo, Zitrone, Lauch und Kapernsud

*

Kalbsbries mit Chicorée und Champignons

*

Rehrücken mit Brokkoli, Mairitterlingen und Pinienkernen

*

Rohmilchkäse vom Wagen

*

Pré-Dessert: Yuzu-Mango-Sorbet mit Kokosschaum

*

Kirschblüte

Pâtisserie

4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--

6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--