

Unser Degustationsmenu

Grüße aus der Küche

Paradeiser

Wassermelone | Liebstöckl | Buchweizencracker | Serrano-Schinken

–

Tintenfisch

Karfiol Pil-Pil | Grünes Curry | XO-Sauce

–

Mais-Cachapa

Pilz-Strohschwein-Confit | Ananas | Mole Verde | Kakao | Kardamon

–

Steinbutt

Mangold | Shiitake | Sake-Emulsion | Shimeji-Pilze | Stachelbeeren
oder

Rehrücken

Sellerie | Melanzani | Feigen | Maiwipfel

–

Tartelette

Schwarzwurzel | Wasabi Mascarpone | Erbsen | Karotten-Safran-Sorbet

–

Mandel

Rosen-Eiscreme | Pfirsich | Mohn

Süße Überraschungen

Menüpreise

7 Gänge	99
6 Gänge	84
4 Gänge	69

(ohne Cachapa & Tartelette)

Weinbegleitung

7 Gänge	66
6 Gänge	57
4 Gänge	39

Sauerteigbrot & Buttermousse

3

Gedeck: 3,5 Euro

Wir bieten auch vegetarische Alternativen für unsere Menüs. Bitte informieren Sie uns über Allergien.
Preise in EURO inkl. MwSt.

Our Tasting Menu

Welcome snacks

Tomatos

Watermelon | Lovage | Buckwheat cracker | Serrano ham

–

Squid

Coliflower Pil-Pil | Green Curry | XO-Sauce

–

Corn Cachapa

Mushroom-Pork-Confit | Pineapple | Mole Verde | Cocoa | Cardamon

–

Turbot

Chard | Shiitake | Sake-Emulsion | Shimeji-Pilze | Gooseberry

oder

Roe deer loin

Celery | Eggplant | Fig | Fir tree tips

–

Tartelette

Salsify | Wasabi Mascarpone | Peas | Carrot-saffron sorbet

–

Almond

Rose icecream | Peach | Poppy seeds

Sweet surprises

Menu price

7 Courses	99
6 Courses	84
4 Courses	69

(without Cachapa & Tartelette)

Wine price

7 Courses	66
6 Courses	57
4 Courses	39

Sourdough bread & butter mousse 3

Cover charge: 3,5 Euro

We also offer a vegetarian alternative for our menus. Please inform us about allergies.

Prices in EURO incl. VAT.