

JUBILÄUMSMENÜ

Gruß aus der Küche
Gegrilltes Focaccia mit einer Oliven Tapenade

EINS

CONFIERTE GELBE & ROTE BETE
Kräuter - Ziegenfrischkäse - Erbsengel
Schwarzwurzelmark - Schalottencrisp

GETRÜFFELTE VICHYSOISE

Kartoffel & Lauch Crèmesuppe - Tomate
Crouton - Frühlingszwiebel - Kerbel

ZWEI

DREI

STEINPILZRAVIOLI

Pecorino Espuma - eingelegter Pfifferling
Brombeer Gel

FEIGENSORBET

Bellini Espuma

VIER

FÜNF

ZANDERBÄCKCHEN

Kurkuma Parmesanrisotto - Romanesco Gel
Tomaten Krustentiersauce - Balsamicoperlen
geschmorte Urkarotte

SCHWEINEBAUCH
SOUSVIDE GEGART

Feldsalat Mousseline - Senfkaviar
gelber Blumenkohl - Demi Glace

SECHS

SIEBEN

PAIN PERDU

karamellierte Ananas - Meringue
Mandel - Aprikosenjoghurt
Bourbon Vanilleels

Wir servieren an diesem Tag ausschließlich dieses Menü.
Vegetarisch nur auf Anfrage.

7-Gänge-Menü

85,-

Weinbegleitung 3x 0,1 l

22,-

Premiumweinbegleitung 6 x 0,1 l

45,-