

Vorspeise

BACHFORELLE

Forelle – *gebeizt . Kaviar . Mousse*

Kohlrabi – *roh . eingelegt*

Liebstockel – *Fond . Gelee*

Pomelo - *mariniert*

EUR Vierzehn

BEEF TATAR

Beef Tatar – *mariniert*

Rote Rübe – *roh . sauer . Essenz*

Zwiebel – *geschmort . geräuchert*

Kren – *Schaum*

EUR Sechzehn

Zwischengang

KABELJAU

Kabeljau – *Sous vide*

Muskatkürbis – *Suppe . Salat*

Zucchini – *pickled*

Avocado - *gegrillt*

EUR Zweiundzwanzig

DIM-SUM

Dim Sum – *gedämpft*

Shiitake – *eingelegt . Ragout . Fond*

Sellerie – *Püree . Cous Cous*

Saubohne – *blanchiert*

EUR Neunzehn

Hauptgang

BLACK ANGUS

Rind – *Schulterscherz*l geschmort

Karotte – *Crème* . mariniert

Pak Choi – *gegrillt* . roh

Sesam – *Öl*

EUR Vierunddreißig

WEIDELAMM

Rücken – *rosa* gebraten

Erdäpfel – *Omelett* . *Crème*

Spitzpaprika – *geschmort* . *Püree*

Junglauch – *gegrillt*

EUR Vierunddreißig

Käse / Dessert

STOLLENKÄSE

Capellaro – *Ziege/Schnittkäse*/4 Monate

Erzherzog Johann – *Kuh/Hartkäse*/6 Monate

Bellino – *Schaf/Rotschmierkäse*/6-8 Wochen

EUR Zwölf

HEIDELBEERE

Heidelbeere – *Datschi* . mariniert . *Gel*

Nougat – *Parfait* . knusprig

Weingartenpfirsich – *Kompott* . roh

Sauerrahm - *geeist*

EUR Zwölf

4 Gänge	54,-	Weinbegleitung	25,-
5 Gänge	66,-	Weinbegleitung	29,-
6 Gänge	78,-	Weinbegleitung	33,-
7 Gänge	90,-	Weinbegleitung	37,-
8 Gänge	102,-	Weinbegleitung	41,-

Menüauswahl ohne Käse/Dessert: Aufpreis € 8,-
Wir erlauben uns € 4,- für das Gedeck zu verrechnen.