

Berge in Flammen

Lachsforellen Sashimi I Wakameealgen I Teriyaki

Kleiner Cesarsalat I Croutons I Parmesan I Tomatenmarmelade

Heillbutt im Roggenbrotmantel I Petersilienwurzel Creme I Erbsen

Rindstatar Ravioli I Bärlauchcreme I gebackene Kapern I Zitronen-Thymian Öl

Blumenkohl Panna Cotta I Quinoalaibchen I Mango-Chili Salsa

In Buchenholz geräucherter Kalbstafelspitz I Sherryessig I Graupensalat I Cranberry

Tomatenessenz I Oliven I Rosmarinchip

Kross gebratener Zander I Kartoffelgulasch I Sauerrahm

Faschierte Laibchen vom Sommerreh I Bärlauchpüree I Karottenstroh

Eierschwammerl Risotto I karamellisierter Ziegenkäse I geröstete Haselnüsse

Butterfisch I Daxisud I Udonnudeln I Jungzwiebel I Mu-Err Pilze

Rosa gebratene BBQ-Rindsrouladen I Mais I Paprika I Kidney Bohnen-Püree I junge Kartoffeln

Grand Cru Schokoladenmousse I rosa Pfeffer I Ananascarpaccio

Schwarzwälder Kirsch 180° im Glas serviert

Topfenravioli I Zwetschgenkompott I Gewürzsauce

Cookies and Creme mal anders

Eis und Sorbets im Shotglas

Verschiedene Pralinen – Petit Fours auf der Etagere

€ 55,00 pro Person inkl. Willkommensgetränk