



Vorspeisen

Périgord Foie gras

Aroniabeere | Kaffee | Heumilch

Bretonische Rotbarbe

Heu | Quitte | Brunnenkresse | Violette Kartoffel

Zwischengänge

Norwegischer Kaisergranat

Bohne | Chorizo | Schwarzer Knoblauch | Reis

Taubenbrust Supreme

Salzsellerie | Wildapfel | Tamarinde | Dattel

Hauptgänge

Geangelter St.Pierre

Sardine | Beurre Blanc | Jamon Cebo | Paprika | Poverade

Hirschkalb

Bimi | Schüttelbrot | Eierschwammerl | Topinambur

Pikant und süß

Käse

Birne | Kapuziner | Kracker

oder

Weißer Schokolade

Erdbeere | Marille

5 Gänge – Euro 145,00 | 6 Gänge – Euro 175,00 | 7 Gänge – Euro 199,00
Ein fixer Gang im Menü ist immer Käse oder Dessert.