

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Agnolot/mascarpone fumée/salsifis/truffe/pousse de petit pois

Agnoletti/ geräucherte Mascarpone/Schwarzwurzel/Trüffel/Erbsensprossen

A, C, G, L, O

Croustillant de foie gras/joue de bœuf/artichaut/épine vinette

Knusprige Entenleber/Rindsbackerl/Artischocke/Berberitze

A, C, G, L, M, O

Sandre/écrevisse/salicorne/fenouil/panais

Zander/Flusskrebs/Queller/Fenchel/Pastinake

BD, G, L, O

Pigeon/topinambour/crosnes de japon/chou vert/coing

Taube/Topinambur/Knollenziest/Grünkohl/Quitte • G, L, O

Panna cotta/marron/fruit de la passion/crumble noisette

Panna cotta/Maroni/Passionsfrucht/Haselnusscrumble

A, C, G, H

€ 87,00

Mit Weinbegleitung + € 44,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,40 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse