

AUFTAKT

KLEINES TOMATENBAGUETTE
& GARTENKRESSE

SHISOBLATT-TEMPURA, AVOCADO
& WASABIMAYONAISE

ARTISCHOCKEN CUPCAKE
& PERIGORD TRÜFFEL

STEINPILZ & BITTERSCHOKOLADE

ZUCKERERBSEN-PARFAIT

gegrillter grüner Spargel : Tomaten-Fleuron

STEINPILZ-TAHIN

Artischocken-Carpaccio & Trüffelvinaigrette
wilde Keimlinge

RADICCHIO-SELLERIERAVIOLI

Mimolette-Champagnersauce

GETRÜFFELTES LANDEI

Herbsttrompeten : Spinat-Peccorinocreme
Trüffelvelouté

MAISBRIOCHE & SALZBUTTER

BUTTERNUTKÜRBIS

AUF HOLZKOHLEFEUER GEGRILLT

Bucheckern & Kräuterseitlinge
Parmesanflan : Sesam-Kimchivinaigrette

APFEL-CHAMPAGNERBOWLE

Fourme d'Ambert-Sauermilch-Eis
karamellisierte Strudelteig
Verveine-Fichtensprossenbaiser

EISROSE

Bergamotte-Beurre-Blanc
Williams Christ Birne : Jasminblüten-Aufguss

7 GANG DEGUSTATION 285 EUR
5 GANG DEGUSTATION 250 EUR
ohne Landei und
Apfel-Champagnerbowle

5GANG/7GANG IN EUR
ALKOHOLFREI 90/120
WEINBEGLEITUNG 135/175
PREMIUM WEINBEGLEITUNG 250/290

SÜSSER ABSCHLUSS ZUR WAHL