

# 3-STAR-MICHELIN EXPERIENCE FOR YOUNG FOODIES

## Menü

Amuse Bouche

### GRUß AUS SCHROBENHAUSEN

Schrobenhausener Spargel, Passionsfrucht, Sellerie, Sauce Hollandaise

### HONG KONG CRAY FISH TEA

Kaisergranat, Sesam, Kräuter

### DIE KISTE

Gefüllter Kartoffelwürfel, Perigord-Trüffelmousseline, Trüffelsalat

### WAIMANNSSHEIL

Rehfilet, Rouennaiser Sauce, Topinambur

### GINKO

Exotischer Fruchtsalat, Ginkoschaum, Joghurt-Limetten-Eis

### PATISSERIE

5-Gänge-Menü von Christian Jürgens,  
inklusive Selektion der ‚Sommelière des Jahres 2019‘  
Marietta Stegbuchner (5 x 0,1 Ltr.)

€ 189 pro Person\*

\* buchbar bis zur Vollendung des 30. Lebensjahres,  
von Freitag bis Sonntag-Mittag nach Verfügbarkeit  
und gegen Vorlage des Personalausweises