



EXPERIENCE MENU

SNACKS

DRY AGED SAIBLING <Fischzucht Maier> | Fermentierte Aprikose | Rübe

SCHWEINESCHWÄNZCHEN <Aldorf> | P.X. & XO | Melone

CHAWANMUSHI | Speck Dashi <Hausladen> | Schnittlauch | Kaviar des Feldes

STEINBUTT | Lardo di Colonnata | Ingwer Dashi | Artischocke a la Barigoule

FRENCH TOAST | Pastrami <Beerhof> | Aal | Sauerkraut | Parmesan

KALBSZUNGE | Vin Jaune | Stachelbeere | Pfifferling

KOKOS | Ananas | Langpfeffer

ERDBEERE | Jalapeño | Tomate | Schwarztee

PETIT FOUR

MENU

5 GANG inkl. Wasser 135 (ohne Chawanmushi, French Toast, Kokos)
8 GANG inkl. Wasser 170

WEINBEGLEITUNG

5 GANG 60
8 GANG 80



STARTER

Pfifferlingsuppe Kerbel Croûton	10
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	16
Kohlrabi Kräuterseitling Gurke	20
Beef Tataki Stracciatella di bufala Zucchini	23
Tagliatelle Pfifferling Sommertrüffel	18
Als Hauptgang	28

MAIN

Zander Gemüsegarten Pfifferling Karotte Beurre Blanc	38
Iberico Pfirsich Mais Zwiebel	38
Für 2 Personen Chateaubriand 400g Saisongemüse Kartoffel Wedges Kalbs - Jus Sauce Béarnaise	100

DESSERT

Himbeer <Mille Feuille> Rotwein Crème Chantilly	17
Erdbeere Jalapeño Tomate Schwarztee	17