

KULINARISCHE EINSTIMMUNG

Champignon | Graupe | Zitronen-Thymian

Bayrische Garnele | Krustentier- Mayonaise

Kalbstatar | Kapern-Sellerie Tartelette | Don Boccarte

AMUSE

Saibling | Meerrettich | Zitrus | Buttermilch-Molke

MENÜ 2

Gänseleber | Piemonteser Haselnuss | Brioche | Traube

Label Rouge Lachs | Jalapeno | Lauch

Kaisergranat | Kürbis | Marone | Sellerie

Pulpo | Calamari | Paprika | Basilikum

Zander | Aal | Birne | Bohne | Lardo

Alte Kuh Txogitxu | Karotte | Zwiebel | Kerbelwurzel

Schwarzwurzel | Lakritz | Dinkel

Landmilch | braune Butter | Sahne | Honig

PETIT FOURS

Kaiserschmarren | Apfel | Vanille

Shiso | Sesam | Reis

Pistazien Macaron

Financier

Himbeeressig Praline

Gebrannte Orangenmandel