



Menü

MAI 2023

by Chef de Cuisine Christian Sauer

AMUSE BOUCHE

-

HAUSGEBACKENES BROT
Aufgeschlagene Salzbutter

-

JAKOBSMUSCHEL „WILDFANG“
Spargel | Hollundervinaigrette | Wildkräuter

-

PULPO „GEGRILLT“
Tomate „Surprise“ | Olivenöl "Pago Baldíos San Carlos"
Aceto Balsamico di Modena

-

SCHWEINEBAUCH „SELECTA“
Blumenkohl | Buchenpilze | Trüffelponzu

-

„MAIBOCK“ DER RÜCKEN VOM JÄGER ANDRÉ
Topfenknödel | Mispel | Maiwipferl | Jus

-

KOPFSALAT „EISKALT“
Joghurt | Apfel | Kürbiskern

-

LECH-LINE KÄSETELLER
Feinste Käseauswahl | Früchtebrot | Persische Cassisfeigen

[Supplement 15,-]

-

PETIT FOUR
„Pâtisserie“

Menü in fünf Gängen 104,-

Menü in vier Gängen 89,-
(ohne Pulpo „gegrillt“)