



Menü

SEPTEMBER 2023

by Chef de Cuisine Christian Sauer

AMUSE BOUCHE

-

HAUSGEBACKENES BROT
Aufgeschlagene Salzbutter

-

SAIBLING „von Niki Birnbaum“
Gurke | Pomelo | Buttermilch | Kaviar

-

ZUCCHINI „aus Sepp's Garten“
Sugar Peas | Erbse | Ziegenkäse | Blüten

-

CARBONARA „by CS“
Guanciale | Parmesan | Pfeffer | Eigelb

-

LAMM „SELECTION“
Topinambur | Zwetschge | Kaffee

RÜCKEN | HAXE | FETT

-

ROTER CHICORÉE
Brombeere | Geitost | Brioche

-

LECH-LINE KÄSETELLER
Feinste Käseauswahl | Früchtebrot | Persische Cassisfeigen

[Supplement 15,-]

-

PETIT FOUR

Menü in fünf Gängen 104,-

Menü in vier Gängen 89,-
(ohne CARBONARA „by CS“)