



Menü

November & Dezember 2023

by Chef de Cuisine Christian Sauer

AMUSE BOUCHE

-

HAUSGEBACKENES BROT
Aufgeschlagene Salzbutter

-

BACHFORELLE „NIKKI BIRNBAUM“
Feldsalat | Quitte | Buttermilch | Kürbiskern

-

BLACK COD
Kiwi | Vinaigrette "Thailandaromen"

-

„KÄSEFONDUE & BEILAGENSALAT“
Kartoffel "Grenaille" | Vacherin Mont-d'Or | Fermentierte Schalotte | Kräutersalat

-

REHRÜCKEN VOM „JÄGER ANDRÉ“
Topfenknödel | Kumquat | Wacholder by „M&A“ | Jus

-

KALAMANSI
Schokolade „Valrhona Araguani 72%“ | Voatsiperifery Urwaldpfeffer

-

LECH-LINE KÄSETELLER
Feinste Käseauswahl | Früchtebrot | Persische Cassisfeigen

[Supplement 15,-]

-

PETIT FOUR

Menü in fünf Gängen 124,-

Menü in vier Gängen 109,-
(ohne „KÄSEFONDUE & BEILAGENSALAT“)