

DIE 10 JAHRESZEITEN DER VOLLHERBST

AUFTAKT

Räucherfischküchlein
Combuchont

•

TEMPERIERTE BUTTER

RAU-Brot aus dem Holzofen | geröstete Hefe

•

Kräutertoast

Forellenrogen-Emulsion
Sprühgetrocknete Vinaigrette

•

High Five

Hintergebirgs Reh | Burgunder Trüffel | Ponderano Grissini

•

Artischocke im Tomatensud

Süßwasser-Algen | Schnittlauchöl | Wildreis

•

Rote Nuancen

Kaisergranat | Rote Rübe | Shiso-Furikake
Gegrillte Paprika

•

Sellerie im Heu

Belugalinsen | Herbsttrompete
Geröstetes Heu

•

Fürstliche Entenbrust

Geschmorter Lauch | Getreiderisotto | Enten-Tee
Spitzkohl & Enten Krokant

•

Streuobstwiese

Blütenpulver Camouflage | Frischkäse
Eingelegtes Kernobst Zitronenverbene

•

Melanzani Baumkuchen

Kakaosauce | Amalfi Orange

•

ABSCHLUSS

Pistazien-Macaron

In 4 Gängen ca. 110€ | In 6 Gängen ca. 160€ | In 8 Gängen ca. 190€
Auftakt 11€ | Brot Gedeck & Wasser 10€ | Abschluss 6.5€
Getränkebegleitung in 1/8 | ca. 85€
Gesamtes nature-based cuisine Erlebnis 345€

GOLD STANDARD

BÄRENSALAMI 15 G | 9.4
JAMON BELLOTA 50 G | 12.6

GRIECHISCHE OLIVEN
Von Dimitra & Mario Koutsoukou
Klein | 3.4
Groß | 6.8

BEEF TATAR 80 G | 18.2
Bergkäse | Gartenkresse | Trüffel-Chili Aromen | Kräuter Emulsion