

CHEF-MENÜ

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

Japanische Gurke | Limetten-Trüffel-Marinade | Mizuna

HAUSGEMACHE TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel | Nussbitterschaum | Fontina Käse

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ

Rosenkohl | Rösti | Kürbispüree | Portwein-Jus

SALZBURGER NOUGAT KNÖDEL

Zwetschgen-Röster | Vanille-Eis

3 GANG MENÜ € 70

WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24

4 GANG MENÜ € 80

WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32

WE LOVE VEGI MENÜ

ROTE BETE TATAR

Limetten-Crème-Fraîche | Avocado | Wasabi-Schaum

HAUSGEMACHE TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel | Nussbitterschaum | Fontina Käse

GEFÜLLTER PORTO BELLO PILZ

Rosenkohl | Topinambur | Kürbispüree | Vegi-Jus

SALZBURGER NOUGAT KNÖDEL

Zwetschgen-Röster | Vanille-Eis

3 GANG MENÜ € 65

WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 24

4 GANG MENÜ € 75

WEINBEGLEITUNG (0,1L) € 32