

FEINSCHMECKER MENÜ

-ab 29. August 2019-

Tatar vom geräucherten schottischen Lachs & Avocado

Garnelen Popcorn | Yuzu Chilimayo

oder

Burrata Shiso Pesto Verde

Feigen | Amaranth | Pangratatto

Tomaten & Rote Bete Suppe

Ricotta | Kräuteröl
Schwarzbrot Croutons

Seezunge mit Zitrone

Waldpilze | sautierter Spinat
Nussbutterschaum

oder

Pfirsich Chili Risotto

Granatapfelkerne

Das Beste vom Rind

Pommery Senfmousseline
Pinienkern Butterbrösel Blumenkohl
Meerrettich | gegrilltes Gemüse | Rosmarinjus

oder

Hausgemachte

Mascarpone Trüffel Agnolotti

Grüner Spargel | Parmesan

Frozen flamed Vanille Panna cotta

Meringe | Granny Smith Granita

€ 76 als 4 Gang Menü

ohne Seezunge / Risotto (inklusive € 9 Liftauffahrt)

€ 89 als 5 Gang Menü

mit Seezunge / Risotto (inklusive € 9 Liftauffahrt)

FEINSCHMECKER MENU

-from August 29th, 2019-

**Tartar of smoked scottish
salmon & avocado**

prawn popcorn | yuzu chili mayo

or

Burrata shiso pesto verde

figs | amaranth | pangratatto

Tomato & beetroot soup

ricotta | herbal oil
dark rye bread croutons

Lemon sole

wild mushrooms | sauteed spinach
nut butter foam

or

Peach chili risotto

pomegranate seeds

The best of beef

Pommery mustard mousseline
pine nut butter crumbs cauliflower
horseradish | grilled vegetables | rosemary jus

or

Homemade mascarpone truffle agnolotti

green asparagus | parmesan

Frozen flamed vanilla panna cotta

meringue | Granny Smith granita

€ 76 as 4 course menu

without sole / risotto (including € 9 elevator)

€ 89 as 5 course menu

with sole / risotto (including € 9 elevator)