

SUNSET MENÜ

-ab 29. August 2019-

Tatar vom geräucherten schottischen Lachs & Avocado

Garnelen Popcorn | Yuzu Chilimayo

oder

Burrata Shiso Pesto Verde

Feigen | Amaranth | Pangratatto

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

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 59 pro Person

3 Gang Menü

(inklusive € 9 Liftauffahrt)

SUNSET MENU

-from August 29th, 2019-

Tartar of smoked scottish salmon & avocado

prawn popcorn | yuzu chili mayo

or

Burrata shiso pesto verde

figs | amaranth | pangratatto

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

Extra course: variation of cheese

brioche & chutney

€ 16

€ 59 per person

3 course menu

(including € 9 elevator)