



SOMMER

€ 129,00 | 4 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Pochiertes Wachtelei | Kartoffel Schaum | Spinatcreme | Speck
Weizen-Cracker | Geräucherte Forelle | Gurken | Sauerrahm | Kräuter
Rote Beete Tartare | "Kirnighof" Shiitake-Pilze | Meerrettich
Ossobuco
Brioche | Sardinen | Avocado | Fenchel

BROT & BUTTER

Karottenaufstrich | Sesam
Bauernbutter „Chi prä“ | Buttermilch | Schnittlauch
Leinsamen-Dinkelbrot
Grissini | Anis - Roggen Airbaguette
Geräucherte Wagyu Wurst

HAMACHI

Gazpachodressing | Fenchel | Dill | Avocado | Stangensellerie

TORTELLI

Büffel Ricotta | Rote Garnele | Gemüsefond | Basilikum Öl
Rote Garnelen - Carpaccio

BIO - HUHN

Kräutersalat mit Hühnerkeule
Hühnerbrust mit Thymian | Lardo | Frühlingszwiebel | Aprikose | Römersalat
Geflügel Essenz

SOUFFLÉ

Bitterschokolade | Zwetschgen | Kastanieneis
Pedro Ximenez Sherry

PETIT FOURS

WINE EXPERIENCE | € 89,00
WINE EXPERIENCE ANALCOLICA | € 60,00

CHEF'S CHOICE

€ 155,00 | 5 GÄNGE

AMUSE BOUCHE

Pochiertes Wachtelei | Kartoffel Schaum | Spinatcreme | Speck
Weizen-Cracker | Geräucherte Forelle | Gurken | Sauerrahm | Kräuter
Rote Beete Tartare | "Kirnighof" Shiitake-Pilze | Meerrettich
Ossobuco
Brioche | Sardinen | Avocado | Fenchel

BROT & BUTTER

Karottenaufstrich | Sesam
Bauernbutter „Chi prá“ | Buttermilch | Schnittlauch
Leinsamen-Dinkelbrot
Grissini | Anis - Roggen Arbaguette
Geräucherte Wagyu Wurst

BALFEGÓ THUNFISCH

Gurke | Grün Apfel | Zedercreme
Biologisches Ei | Wasabi | Piccadillyfond

HUMMER

Cannellini Bohne | Steinpilzfond Brühe | Fichte Rauch
Fichte Honig | Date Tomate | Quinoa | Tartare | Chili | Porcini Pilz Mayonnaise

SELLERIE UND STEINPILTZ

Sellerie Pariser Art | Selleriefond | Confiierter Sellerie
Karamelisierter Sellerie | Steinpilze | Leinöl

WAGYU SÜDTIROL

Bergkartoffel Millefeuille | Pulled Wagyu | Wagyu Grammeln | Roter Zwiebel | Blumenkohl
Rosa Gebratenes | Wilder Brokkoli | Mandelcreme | Langer Pfeffer
Lagrein-Weinsauce und Schalotten
Wagyu-Essenz

GERSTE UND ROTFICHTE

Gerstenmousse | Gepuffte Gerste | Rotfichten-Sorbet
Bockshorn-Crumble | Wacholder

PETIT FOURS

WINE EXPERIENCE | € 110,00

WINE EXPERIENCE ANALCOLICA | € 70,00