

TASTING MENÜ

TATAR VOM ALLGÄUER WEIDERIND

Mimolette / Topinambur / Eiszapfen / Traube

(A-D-E-J-L-M)

32 €

ZWEIERLEI AUSTER

Buddhas Hand / Gurke / Gin / Gr. Apfel
Beete / Mango / Kokos / Purple Curry

(A-D-E-I-J-K-N-M)

34 €

GRÜNES THAI CURRY

Kaninchen / Kohlrabi / Buchenpilze

(A-D-E-F-H-I-J-M)

32 €

BRETONISCHE ROTBARBE

Kürbis / Sepia / Granatapfel
Edamame / Salbei

(A-B-D-E-I-N-M)

38 €

IBERICO PRESA BELLOTA

Spitzkohl / Röstsellerie / Blutwurst
Holler Jus

(A-B-D-E-M)

59 €

BODENSEE APFEL

Sauerrahm / Blütenpollen / Streusel

(A-B-D-E-K-M)

19 €

4-Gang - 115 € / 5-Gang - 125 € / 6-Gang -135 € pro
Person

VEGETARISCH

TOMATENVARIATION

Szechuan Buttons / Sauerteigbrot

(A-B-D-E-M)

32 €

ERBSENKALTSCHALE

Gebackenes Wachtelei / Gurke / Minze /
Wasabi

(A-B-D-E-M)

24 €

JACKFRUITPRALINE

Pilze / Rote Beete / Trüffel / Fichtensprosse

(A-B-D-E-J-M)

28 €

ZUCCHINIBLÜTE

Schwarzer Knoblauch / Tamarinde / Papaya

(A-B-D-E-J-M)

28 €

BBQ SELLERIE

Pfifferlinge / Pak Choi / Miso
Knuspriger Quinoa

(A-B-D-E-K-J-M)

38 €

HOLUNDERBLÜTE

„Bella di Cerignola“ Olive / Limette
Original Beans

(A-B-D-E-K-M)

19 €

4-Gang - 105 € / 5-Gang - 115 € / 6-Gang -125 € pro
Person

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 42 € / 5-Gang - 52 € / 6-Gang - 62 € pro Person