

TASTING MENÜ

ENTENSTOPFLEBER

Brioche / Kirsche / Borettane Zwiebel

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

38 €

ITTENBEURER SAIBLING

Junge Erbsen / Grapefruit / Olive

(A-D-E-M)

28 €

WILDESSENZ

Petersilienwurzel / Reh / Morchel

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

26 €

WILDFANG ZANDER

Krustentiernage / Spargel / Kimchi

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

34 €

WANGENER REHRÜCKEN

Karotte / Spinat / Grüne Linsen
Pfifferlinge / Vadouvan

(A-D-E-K-M)

48 €

GARIGUETTE ERDBEERE

Rhabarber / Waldmeister / Hafer

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

18 €

4-Gang – 98 € / 5-Gang – 108 € / 6-Gang – 118 €
pro Person

VEGETARISCH

BÜFFELMOZZARELLA D.O.P.

Spargel / Salatherz / Trüffel / alter Balsamico

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

32 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum

(A-B-D-E-M)

24 €

MORCHELSCHAUM

1980 Rivesaltes / cremiges Eigelb
Schnittlauch

(B-D-E-M)

26 €

GERÄUCHERTE TOPINAMBUR

Goji Beere / Pinienkern / Thai Spargel

(B-D-E-M)

28 €

ZIEGENRICOTTA

Bärlauch / Rhabarber / Frühingszwiebel

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

38 €

HIMBEERE

Tonkabohne / Rote Beete / Polenta

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

18 €

4-Gang – 88 € / 5-Gang – 98 € / 6-Gang – 108 €
pro Person

Weinreise á 0,1l:

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