

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Fougasse/cèpes/tomate San Marzano/roquette

Focaccia/Steinpilz/San Marzano Tomate/Ruccola

A, C, G, H, O

Foie gras poêlé/figue bio du Feigenhof/brioche

Gebratene Entenleber/Bio-Feige vom Feigenhof/Brioche

A, C, G, O

Lotte/girolles lard/pousses d'épinard

Seeteufel/Eierschwammerl/Speck/Babyspinat

D, C, G, L, O

Caille Impérial/poivron tricolore/blé dur/épine-vinette

Imperial-Wachtel/Paprika/Sonnenweizen/Berberitze

G, L, O

Pavlova/abricot/lavande

Marille/Lavendel/Pavlova

C, G, H

€ 71,00

Mit Weinbegleitung + € 38,00 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 2,70 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A :glutenhaltiges Getreide ; B :Krebstiere ; C :Ei ; D :Fisch ; E :Erdnuss ; F :Soja ; G :Milch oder Laktose ;
H :Schalenfrüchte ; L :Sellerie ; M :Senf ; N :Sesam ; O :Sulfite ; P :Lupinen ; R :Weichtiere
... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse