

Salzkrusten – Menü Fleisch

Handgeschnittenes Rindertatar / Pecorino / Pfifferlinge /
Zitrone / Kräuteröl

*

Hausgemachte Tagliatelle / Schwarzer Trüffel

*

Duett vom Rinderfilet und Roastbeef gegart in der
Heu-Salzkruste / gegrillte Wassermelone / gebackene
Aubergine / Sesam / Portwein Jus

*

Topfenknödel / Marille / Holundereis

Oder

Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person 4 Gänge 85,00 EUR

Salzkrusten – Menü Fisch

Ceviche vom bayerischen Saibling / Tropea Zwiebel /
Limette / Koriander / Chili

*

Gurken – Minz – Joghurt Lassi mit Garnele

*

Zander gegart in der Salzkruste / Pfifferlinge /
Artischockenpüree / Olive / Tomate / Beurre Blanc

*

Weißer Schokoladentorte / Limette / Kirsche /
Haselnusseis

Oder

Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person

4 Gänge

83,00 EUR

Salzkrusten – Menü Vegetarisch

Geräucherte Burrata / Bunte Tomaten /
Kürbiskernöl / Shiitake - Miso

*

Safran Risotto / Pfifferlinge / Parmesan

*

Kräuterseitlinge aus der Salzkruste / Gurke / Minze /
Joghurt / Pfirsich / alter Balsamico

*

Gratinierter Ziegenkäse / Feige / Trüffelhonig
Oder

Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person 4 Gänge 78,00 EUR