

Salzkrusten - Menü-Fleisch

Rindertatar / Porree-Öl / Parmesan / Eigelb

*

Hausgemachte Tagliatelle / Perigord Trüffel

*

Duett vom Rinderfilet und Roastbeef gegart in der Heu-
Salzkruste / geschmorte Karotten / Kartoffelterrinen /
Portwein Jus

*

Topfenknödel / Mandarine / Tonkabohnen Eis

Oder

Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person 4 Gänge 85,00 EUR

Salzkrusten - Menü-Fisch

Gedämpfter Saibling / Chai Tee / Rote Beete /
Apfel / Mizuna

*

Risotto Venere / Bayerische Gamba / Radicchio

*

Hecht gegart in der Salzkruste / Chorizo / Gerstel /
Brokkoli / Bisque

*

Turrón / Pistazie / Blutorange

Oder

Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person 4 Gänge 83,00 EUR

Salzkrusten – Menü-Vegetarisch

Gebackener Sainte Maure / Eiszapfen / Chili /
Rosenkohl / BBQ Zwetschge

*

Ravioli / Birne / Walnuss / Parmesan Espuma

*

Shitake Pilze aus der Salzkruste / Pastinaken /
Flower Sprouts / Bèrnaise

*

Blauschimmel / Rotkohl / Quitte / Cashew Kerne
Oder
Regionale Käseauswahl

*

Preis pro Person 4 Gänge 72,00 EUR