

Gourmet Mittag

ZEIT FÜR WAS GUTES

Vorspeise

Rosa Kalb & Thunfisch

ROTE BETE | SENFKAVIAR | FRISSE | TRÜFFEL

ODER

Yacon Knolle

SCHAUMSUPPE | VENUSMUSCHEL | SALZSTANGERL | SPECK DATTEL

Hauptspeise

Beiried

Zotter | St. Magdalena

RIND | KAROTTE | DITTA CREME

ODER

Lachsfilet

Norwegen

RISOTTO | PUNTARELLE | RIESLINGSCHAUM

Nachspeise

Geeiste Schokolade

JOGHURTEIS | BEEREN | HASELNUSSBRUCH

ODER

Käse Variation

Frankreich | Schweiz

MORBIER PETIT SAPIN | ASCHEKÄSE | HALBHART | 60 TAGE GEREIFT
TÊTE DE MOINE | MÖNCHSKOPF | GESCHABT | 2 MONATE GEREIFT
LIVAROT | WEICHKÄSE | ROTKULTUR | 3 WOCHEN GEREIFT

3-Gänge Menü

54 | PERSON

Zwischengang gefällig?

gerne servieren wir Euch
einen vierten Gang als
Überraschung

AUFPREIS PRO PERSON | 12

WEIN ODER ALKOHOLFREIE
GETRÄNKEBEGLEITUNG

3 Proben | 27

4 Proben | 35