

Gruß aus der Küche

BISMARCK VOM AUSSEER SAIBLING € 27
Spargel | Leindotteröl | Saiblings-Kaviar

GAZPACHO VON DER GALIA-MELONE € 25
Focaccia | Gurke | Asmonte

TOM KHA GAI € 29
Gebirgsgarnele | Calamansi |
Sot-l'y-laisse vom Huhn

KNUSPRIGE OCHSENSCHLEPP-TERRINE € 27
Bärlauch | Zwiebel | Nussbutter-Schaum

Pro Gedeck werden € 12 pro Person verrechnet.

GEFLÄMMTER SALZKAMMERGUT-EDELWELS € 38
Wurzelgemüse-Escabeche | Safran | Champagner

KONFIERTES STÖRFILET € 39
Sellerie in Texturen | Schnittlauch-Beurre Blanc |
Sojalack

GRUNDLSEER LAMM € 42
Vadouvan | Polenta | wilder Karfiol

ERDÄPFEL & ZWIEBEL € 34
Erdäpfelkrapfen | Röstzwiebelsud

POCHIERTER RHABARBER € 17
luftiger Ahornsirup | geröstetes Milcheis

KARAMELLMOUSSE € 17
Apfel-Wiesenkräuter-Sorbet | Karottenkuchen

VULKANLAND CHEDDAR € 19
Erdbeere | Parfait vom schwarzen Sesam

3 Gänge € 87
inkl. Gedeck

4 Gänge € 99
inkl. Gedeck

5 Gänge € 119
inkl. Gedeck

Weinbegleitung
1/10 l pro Gang | Dessert 1/16 l

3 Gänge € 31
4 Gänge € 40
5 Gänge € 49

**Alkoholfreie
Getränkebegleitung**
1/8 l pro Gang

3 Gänge € 22
4 Gänge € 28
5 Gänge € 34



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie