

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Herzmuschel, Koriander & Algen

Gegrillter Pulpo, Chorizo & getrocknete Tomaten

Wildschweinessenz, Preiselbeeren & Meerrettich
Praline vom Wildschwein & Miso

Menü

Gänseleber mit Trauben-Relish
Rauchmandel & Champignons

Sicher Saibling & Neubokler Spargel
Erbse & Bärlauch

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Schwarzwälder Schinken, Blattspinat & Morcheln

Rücken vom Salzwiesenlamm
Paprika, Kartoffel & Thymian

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Kokos mit Passionsfrucht
Karotten & Granola

Süßes Finale

Erdbeer, Mais & Popcorn

Pralinen

5 Gänge 230 € - ohne Wolfsbarsch, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 245 € - mit Sorbet

7 Gänge 260 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, möchten wir Sie bitten, eine einheitliche Menüauswahl zu treffen.

Bei Menü-Änderungen erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

Einstimmungen

Karamellisierte Kalamata Olive
Herzmuschel, Koriander & Algen

Gegrillter Pulpo, Chorizo & getrocknete Tomaten

Wildschweinessenz, Preiselbeeren & Meerrettich
Praline vom Wildschwein & Miso

Menü

Hamachi mit "Cima di Rapa"
Ponzu & Haselnuss

Kaisergranat & Cognac Bisque
Romanasalat & Büsumer Krabben

Onsen Ei mit Mimolette
Gezupfte Hühnerkeule, Pimientos de Padrón & Petersilie

Rücken vom Maibock
Rote Bete & Fichte

Rohmilchkäse vom Wagen

und / oder

Champagner Cremesorbet „Edition Ruinart Rosé“

Sauerrahm, Gurke & Minze
Grapefruit & Himbeere

Süßes Finale

Erdbeer, Mais & Popcorn

Pralinen

5 Gänge 230 € - ohne Kaisergranat, mit Sorbet oder Käse

6 Gänge 245 € - mit Sorbet

7 Gänge 260 €

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser Restaurantteam für weitere Hilfestellungen / Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.