

# DEGUSTATIONSMENÜ

*Oliven-Dörrfleisch-Roulade*

*Manchego-Gebäck in Blütenform mit Kabeljau und Paprika-Tomaten-Pulver*

*Kleines Kalbs-Tartar mit Kammuscheln*

*Seeigel-Gratin mit Sellerie und Walnüssen*

*Hasen-Sandwich mit Gewürzbrot*

*Kloß mit Puigpedrós-Käse und Trüffeln*

*Schweinsaxen-Rolle mit Rüben*

---

*Kürbissalat mit geräucherter Makrele und süßsauren Zitrusfrüchten*

*Lauwarme Cannelloni mit Tintenfisch, Pilzen und Foie Gras*

*Goldbrasse mit Granatapfel, Bratensauce und Rotkohlgemüse*

*Hirschrücken mit Schokolade und Kastanien*

---

*Käseplatte mit handwerklich hergestelltem und Fermier-Käse, ausgewählt von Toni Gerež*

---

*Mandelcreme mit Zitrusfrüchten*

*Schwarze Schokolade mit Gewürzen, Kastaniencreme und Quitteneis*

---

*Petit fours*

*95,00*

*Dieses Menü wird nur bei voll besetztem Tisch serviert*

*Optional mit Weinauswahl, Mineralwasser und Kaffee.*

*30,00*

*Dieses Menü hat eine Servierdauer von mindestens zweieinhalb Stunden, daher wird es bis 30 Minuten vor Schließen der Küche serviert.*

*In Einhaltung der EU-Vorschrift stellt Ihnen der Maître auf Anfrage eine Liste der allergenen Zutaten zur Verfügung.*