

DEGUSTATIONSMENÜ

Schinken-Tomaten-Schnecken

Knusprige Garnelen

Pfirsich-Praline in Wein

Kalbfleischraspel mit Schalentieren

Unsere „Sangrita“

Seebechtkeß in grüner Sauce

Schweinsaxen-Rolle mit TaschenkrebsKnusprige Algen



Melonensuppe mit Muscheln und Grünalgen (Entenmuschelgeschmack)

Tintenfisch-Canelloni mit Zwiebel

Rotbarbe mit Nusscreme und Saüill-Käse mit Basilikum

Eichelmast-Ente mit Anchovi



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



Koriander-Ravioli mit Ananas und Fenchelleis

Aubergine, Kaffee, Kakao und Whiskey



Petit fours

85,00

Dieses Menü wird nur bei voll besetztem Tisch serviert

Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee.

25,00

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.