

Mayer's

Restaurant

MAYER'S AROMEN

Lachsforelle & Seeforelle
Forellen Kaviar / Mosaik / Muschel

Gänseleber
Mousse / Praline / Eis / Ananas / Brioche

Krustentiere
Saalfeldener Krebse & Krebsuppe / Hummer / Leipziger Allerlei

Kabeljau
Trüffelsud / Steinpilze / Trüffel Ravioli / Kohlrabi

Zeller Zander
Schwarzfeder Huhn/ Petersilienpüree / Artischocke / Fingernudeln

Fasan
Trauben /Champagner Kraut/ Erdäpfelpüree

Wagyu Rind
Prime Rib/Beiried/ Romanesco / Trüffelsauce / Kürbis

Pinzgauer Gams
Filet / Schulter /Rote Rüben / Selleriepüree / Moosbeeren

Valrhona Schokolade
Tabak Souffle / Wacholderbeern Eis/ Praline / Whisky Gelee

Orangen Creme Brulee
Lebkuchen Macarons/Zitrus Sorbet / Grüne Tee Praline

3 Gänge Euro 95,--

6 Gänge Euro 155,--

8 Gänge Euro 175,--

Gedeck Euro 6,--

Nantaiser Ente in drei Gängen serviert

Brust mit Kürbis & Zwiebel / Suppe & Leber mit Nüssen / Keule in Trüffelsauce & Mango
Pro Person Euro 55,--

Mayer's

Restaurant

MAYER'S TRÜFFEL MENÜ

(Vegan)

Rote Bete & Kopfsalatherzen
Orangen/ Caramel Nüsse/Soja -Eis / Trüffel

(Vegan)

Trüffel
Essenz / Klare Ravioli / Wirsing

(Vegetarisch)

70 Minuten Onsen Ei
Kürbis / Trüffelluft / Trüffel

(Vegetarisch)

Fettuccini
Petersiliencreme / Champagnerschaum / Trüffel

(Vegetarisch)

Flammkuchen
Brie de meaux / Crème fraîche/ Kresse / Trüffel

(Vegetarisch)

Preiselbeere & Pumpernickel
Tarte/geeiste Praline/Sorbet

Weißer Trüffel aus Alba 9 € pro Gramm

3 Gänge Euro 85,--

4 Gänge Euro 105,--

5 Gänge Euro 125,--