

SIGNATURE GOURMET MENU

I

LACHSFORELLE AUS DEM FUSCHLSEE
ROH MARINIERT & KALT GERÄUCHERT
KÜRBIS² – KRÄUTER – SAIBLINGSKAVIAR

A, D, G, H, M, O

I

LAKE FUSCHL SALMON TROUT
MARINATED & COLD SMOKED
PUMPKIN² – HERBS – CHAR CAVIAR

A, D, G, H, M, O

II

CONSOMMÉ VOM LANDHENDL
PRALINE VON DER GESCHMORTEN KEULE
SHERRY MANZANILLA

A, C, G, H, L, M, O

II

CHICKEN CONSOMMÉ
BRAISED CHICKEN LEG PRALINE
SHERRY MANZANILLA,

A, C, G, H, L, M, O

III

„DAS GESCHMORTE SALATHERZ“
ARTISCHOCKEN² – TRÜFFEL
SAUCE MIMOLETTE

C, G, L, H, O

III

„THE BRAISED LETTUCE“
ARTICHOKES² – TRUFFLES
SAUCE MIMOLETTE

C, G, L, H, O

IV

IN OLIVENÖL POELIERTER LANGOSTINO
GRÜNE MANDEL – BROCCOLI
BEURRE BLANC

A, B, C, D; G, H, L, O, R

IV

LANGOSTINO GLAZED IN OLIVE OIL
GREEN ALMOND – BROCCOLI
BEURRE BLANC

A, B, C, D; G, H, L, O, R

V

ROSA GEBRATENER RÜCKEN
VOM HEIMISCHEN REH
„IN DER PFEFFERKRUSTE“
KERBELKNOLLE – KOHLSPROSSEN
CRANBERRIES – BANYULS-GLACE

A, C, G, H, L, O

V

MEDIUM ROASTED SADDLE OF VENISON
"IN THE PEPPER CRUST"
CHERVIL BULB – BRUSSELS SPROUTS
CRANBERRIES – BANYULS GLACE

A, C, G, H, L, O

VI

COMTÉ
„CREMIG – GEFLÄMMT“
BIRNENSORBET

A, C, G, M, N

VI

COMTÉ
"CREAMY – FLAMED"
PEAR SORBET

A, C, G, M, N

oder

FEINES VON SANDDORN &
PIEMONTESEER HASELNUSS
FLORENTINER-KROKANT

A, C, G, H

or

BEST OF SEA BUCKTHORN &
PIEMONTESE HAZELNUT
FLORENTINE CROKANT

A, C, G, H

4 Gänge (I + II + V + VI) € 99
5 Gänge (I + II + IV + V + VI) € 119
6 Gänge (I + II + III + IV + V + VI) € 139
Gedeck pro Person € 6

4 Courses (I + II + V + VI) € 99
5 Courses (I + II + IV + V + VI) € 119
6 Courses (I + II + III + IV + V + VI) € 139
Cover charge per person € 6

*Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne eine
auf das Menü abgestimmte Weinbegleitung
zusammen.*

*Our sommeliers will be pleased to recommend
the corresponding wines to your menu.*