

Casual Lunch

Apéro

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite

Creme von Bio Gänseleber in Kohlrabi-Trüffelgelee mit eingelegter Johannisbeere
enthält Laktose/Milchprodukte, Gluten

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen
enthält Gluten, Milchprodukte

Vorspeise

Salat von Kaisergranat-Scherenfleisch
mit Krustentiereis, Blumenkohl
Rettich und Austernkraut

enthält Schalen und Krustentiere, Ei, Milchprodukte, Soja, Gluten

Zwischengericht

St. Pierre Filet und norwegische Jakobsmuschel
mit Macadamia Crunch, Curry-Zitronengrassauce
Spitzkohl, Macadamiacreme und Kürbis

enthält Fisch, Schalen und Krustentiere, Milchprodukte, Gluten, Sulfite

Hauptspeise

Filet vom bayrischen Weiderind mit Olivenkruste
und geschmortes Bäckchen, Olivenjus, Karottentatar
Kichererbsenpüree und Edelpilze

enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten

Dessert

Variation von Bio Grand Cru Schokolade
mit Haselnuss, Mandarine
und Joghurt-Eis

enthält Gluten, Milchprodukte, Nüsse

Petit Four

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

Casual Green Lunch

Apéro

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum

enthält Sellerie, Sulfite

Gebackene Polenta mit getrockneter Tomate, Fingerlimes und Frühlingslauch

enthält Gluten, Sulfite, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney

enthält Gluten

Vorspeise

Gemüse-Fencheltatar mit Piquillogelee

Fenchelmarinade, Dillöl

Fenchelkrauteis und Wildkräutern

enthält Gluten, Soja

Zwischengericht

Spinat, Sellerie und Maiscreme

mit Röstgemüsejus

und Quinoa-Haselnuss-Crunch

enthält Sulfite, Gluten, Sellerie, Nüsse

Hauptspeise

Cremige Fregola Sarda Pasta

mit Treviso di Tardivo, Herbsttrüffel

Feldsalat und knusprigem Topinambur

enthält Sulfite, Gluten

Dessert

Interpretation der Tarte Tartin von Bio Renetten

mit Karamellsauce, Vanillecreme, Pecannuss Crumble

und Sorbet von der Sternrenette

enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

3-Gang Menü 115,- (ohne Zwischengericht)

4-Gang Menü 135,-

mit Weinbegleitung 210,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Alexandra Himmel)

