

Casual Lunch

Apéro

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum
enthält Sellerie, Sulfite

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

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Handkäsecreme und Radieschen
enthält Gluten, Milchprodukte

Vorspeise

Roh marinierter Hamachi mit Ingwer-Limonenmarinade

Paprikachutney, Gurke, Wasabi

und fruchtigem Curryeis

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

Zwischengericht

Filet vom Loup de Mer mit Olivenkruste

Safransauce mit Tomate, Yuzu-Spinat

und weiße Bohnencreme

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

Hauptspeise

Filet vom bayrischen Weiderind mit Rotweinbutter gratiniert
und geschmortes Bäckchen, Trüffelsauce

Spitzkohl, Sellerie 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 Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

Casual Green Lunch

Apéro

Gemüseshot mit Holunderblütenessig und Paprika-Apfelweinschaum

enthält Sellerie, Sulfite

Kleines Pizzakissen gefüllt mit Olivencreme und Paprika

enthält Gluten, Sulfite, Soja

Mini Tartelette mit Bärlauchpesto, weiße Bohnencreme und Salzzitronen Chutney

enthält Gluten

Vorspeise

Wintergemüsetatar

mit Sanddorn-Orangenmarinade, Petersilienwurzelcreme

und Meerrettich

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, schwarzem Wintertrüffel

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 Valerie Poulter)

mit Weinbegleitung 240,-
(ausgewählte Weine von Sommelière Valerie Poulter)

