MENÜ ALOIS

Stör, Kürbiskern, Kardamom
-
Kohlrabi, Muskatblüte, Alge
-
Auster, Kopfsalat, Senf
-
Sardelle, Rhabarber, Mandel
-
Rote Garnele, Kartoffel, Corail
-
Blutwurst, Bergamotte, Ancho Chili
-
Saibling, Molke, Holunder
-
Erbse, Hopfen, Apfelminze
-
Steinbutt, Sauerkirsche, Topinambur
-
Spargel, Morchel, Ochsenmark
-
Lamm, Cassis, Mangold
-
Dattel, Traube, Langer Pfeffer
-
Taube, Bleu d´Auvergne, Liebstöckel
-
Rouelle Cendrée, Mirabelle, Asche
-
Yuzu, Joghurt, Sesam
-
Erdbeere, Zitronenverbene, Sancho

MENÜ . . 285 €

Weinbegleitung	**145 €**
Weinbegleitung Sommelier Special (je 7 Weine)	**245 €**

Julien und Michi stehen Ihnen gern bei Fragen zur Verfügung

Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und Service. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.

Das Menü kann sich je nach Saison und Verfügbarkeit der Produkte ändern.