LUNCH MENÜ ALOIS

Auster, Kopfsalat, Senf

-

Rote Garnele, Kartoffel, Bottarga

-

Gurke, Wacholder, Shiso

-

Wildschwein, Kastanie, Waldmeister

-

Saibling, Molke, Holunder

-

Erbse, Hopfen, Apfelminze

-

Seeforelle, Rauchtee, Ananastomate

-

Spargel, Buttermilch, Estragon

-

Wagyu, Grapefruit, Douglasie

-

Kirsche, Vanille, Süßholz

LUNCH MENÜ . . 185 €

Weinbegleitung	**96 €**
Weinbegleitung Sommelier Special (je 4 Weine)	**145 €**

Julien Morlat und Michael Reinhardt stehen Ihnen gerne 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.