

LUNCH MENÜ ALOIS

Wintergemüse Consommé

-

Forelle, Meerrettich, Wasabi

-

Forellencaviar, Nori, Dill

-

Entenleber, Johannisbeere

-

Dorade, Aguachile, Jalapeño

-

Auster, Codium, Caviar

-

Saibling, Buttermilch, Schnittlauch

-

Erfrischung

-

Reh, Mispelkern, Walnuss

-

Grapefruit, Honig, Estragon

-

Panettone, Geflämmte Sahne, Weißer Trüffel

LUNCH MENÜ . . 160 €

**Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier – Julien Morlat –
eine individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü ab 96 € (4 Gläser).**

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.