

LUNCH MENÜ ALOIS

Wintergemüse Consommé

-

Forelle, Meerrettich, Wasabi

-

Pilztartelette, Pata Negra, Yuzu

-

Entenleber, Mango, Purple Curry

-

Saibling, Buttermilch, Schnittlauch, Kohlrabi

-

Auster, Algen, Caviar

-

Seeteufel, Escabeche, Muscheln, Dill

-

Erfrischung

-

Ente, Puntarelle, Orange

-

Grün Apfel, Haselnüsse, Geräuchertes

-

Fujisan Bread, Kokos

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.