

# LUNCH MENÜ ALOIS

Frühlinggemüse Consommé

-

Forelle, Meerrettich, Wasabi

-

Mönchsbart, Nori, Stracciatella

-

Entenleber, Mango, Purple Curry

-

Saibling, Buttermilch, Schnittlauch, Kohlrabi

-

Abalone, Koshihikari, Caviar

-

Seeteufel, Escabeche, Muscheln, Amalfi Salzzitrone

-

Erfrischung

-

Maibock, Chioggia Rübe, Mandel, Blutwurst

-

Erdbeere, Sesam, Dill

-

Fujisan Bread, Kokos

**LUNCH MENÜ . . 185 €**

**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.

Änderungen im Menü behalten wir uns vor.