

Alois

Dallmayr Fine Dining

Dinner Menü

Imperial Wachtel
Mandarine, Rosa Pfeffer

Alternative: Makrele, Tomate, Vichyssoise

Gelbe Bete, Vadouvan, Kokosnuss

Jakobsmuschel, Liebstöckel, Kaviar

Juvenilferkel
Perigord Trüffel, Chicoree

Roastbeef
Spitzkraut, Barbecue

Rocchetta
Kürbis, Thymian

Alternative: Rote Bete, Sauerrahm, Kapern

Rote Williams, Haselnuss, Dill

Buchteln
Karamellierter Joghurt
Orange

10 Gänge (inkl. Alternativen) . . . 185
8 Gänge (ohne Alternativen) . . . 155
6 Gänge . . . 135

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier – Julien Morlat - eine individuelle Weinbegleitung zu Ihrem Menü zwischen 59 und 134 .

Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und Service